



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE INGENIERÍA, INDUSTRIA Y
CONSTRUCCIÓN**

CARRERA ARQUITECTURA

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ARQUITECTO**

TEMA:

**“DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN PARADERO
GASTRONÓMICO EN LA VÍA ZAPOTAL - VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RÍOS, UTILIZANDO MATERIALES
RÚSTICOS DEL SECTOR”**

AUTOR:

ADRIANA NOELY MONCAYO GARCÍA

TUTOR:

ARQ. MSC. GRACE MARGARITA PESÁNTEZ

GUAYAQUIL, ECUADOR

2018



REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	
FICHA DE REGISTRO DE TESIS	
TÍTULO Y SUBTÍTULO: “Diseño Arquitectónico De Un Paradero Gastronómico En La Vía Zapotal - Ventanas De La Provincia De Los Ríos, Utilizando Materiales Rústicos Del Sector”	
AUTOR/ES: Adriana Noely Moncayo García	REVISORES O TUTORES: Arq. Mg. Grace Margarita Pesantez Cedeño
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Grado obtenido: Arquitecta
FACULTAD: Ingeniería, Industria Y Construcción	CARRERA: Arquitectura
FECHA DE PUBLICACIÓN: 2018	N. DE PAGS: 180
ÁREAS TEMÁTICAS: Arquitectura y Construcción	
PALABRAS CLAVE: Paradero, gastronomía, vía, recursos naturales.	
RESUMEN: <p>La gastronomía en el Ecuador se desenvuelve desde dos puntos de vista muy importantes que son el espacial y la identidad cultural, de esta forma se destaca que en el país existen conocimientos culinarios ancestrales, considerado como uno de los patrimonios nacionales intangibles reconocido por el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), evidenciados en la diversidad de comidas típicas de cada región.</p> <p>La vía Zapotal-Ventanas es parte de la ruta panamericana E25 donde se observa el alto índice vehicular de transportes, es así que las paradas de los viajeros está definida por la actividad de venta de platos típicos que se desarrolla en espacios modestos y con escasa infraestructura y sin zonas de seguridad en la carretera. Esta investigación distinguió un sitio ideal para paradero gastronómico que logre identificación zonal además de ofrecer un espacio digno que valore la gastronomía del sector.</p> <p>La importancia de desarrollar el proyecto de un paradero Gastronómico en la vía Zapotal -Ventanas parte del enfoque arquitectónico- urbano como solución espacial al comercio existente en la zona, con criterios de utilización de recursos naturales en su diseño integral; lo que simplifica el impacto a generar a un todo que represente un icono arquitectónico del sector.</p>	
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN: ii

DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
CONTACTO CON AUTOR/ES: Adriana Moncayo	Teléfono: 0969276877	E-mail: adrianamoncayo591@gmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Nombre: Mg. Alex Salvatierra Espinoza, Ing. Civil Teléfono: 042 596 599 Ext. 241 E-mail: asalvatierrae@ulvr.edu.ec	

Urkund Analysis Result

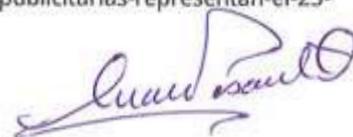
Analysed Document: TESIS ADRIANA 01-08-2018.docx (D40697984)
 Submitted: 8/2/2018 1:24:00 AM
 Submitted By: gpesantezc@ulvr.edu.ec
 Significance: 7 %

Sources included in the report:

Vivienda social en bambu.pdf (D40606366)
 TESIS FINAL-CRISTOPHER_Analizado en Urkund_10-Abril-17.pdf (D27160670)
 DISEÑO DE TERMINAL TERRESTRE DE PASAJEROS PARA EL CANTÓN BABA.docx (D39521499)
 PROYECTO DE TITULACION 20-06-16.docx (D20941561)
 tesis ULTIMA 17-01-2018.docx (D34822274)
 Tesis - Jandry Jamil Moncada Asanza.pdf (D35832219)
<http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/ecuador/3/la-cana-guadua-un-material-que-puede-proteger-vidas>
http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1260021060001_Documento%20final%20aprobado_30-10-2015_19-11-47.pdf
<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Zacatecas/Todos%20los%20Municipios/wo94870.pdf>
<http://www.vix.com/es/Imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>
<https://www.prevencionintegral.com/canal-orp/papers/orp-2011/riesgos-que-se-exponen-vendedores-comida-ambulante>
http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_OK.compressed1.pdf
<https://www.expomaquinaria.es/wpblog/category/blog-bar/blog-cocina-industrial/>
<https://www.ecured.cu/Caba%C3%B1a>
<https://www.recursoseautoayuda.com/investigacion-de-campo/>
<https://www.geniolandia.com/13108675/los-efectos-de-la-radiacion-solar>
<https://www.efe.com/efe/america/cronicas/los-efectos-de-la-radiacion-solar-una-amenaza-que-puede-ser-controlada/50000490-2552112>
<http://fournier.facmed.unam.mx/deptos/seciss/images/investigacion/12.pdf>
<http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/las-lonas-publicitarias-representan-el-25-del-total-de-basura-en-guayaquil>

Instances where selected sources appear:

47



DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

La estudiante/egresada Adriana Noely Moncayo García, declaro bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a la suscrita y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación declarada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL, según lo establece la normativa vigente.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar Diseño Arquitectónico de un Paradero Gastronómico en la Vía Zapotal- Ventanas de la Provincia de los Ríos, Utilizando Materiales Rústicos del Sector.

Autor

Firma: 
Adriana Noely Moncayo García
C.I. 1207168350

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Director de la Carrera de Arquitectura de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: **“DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN PARADERO GASTRONÓMICO EN LA VÍA ZAPOTAL - VENTANAS DE LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, UTILIZANDO MATERIALES RÚSTICOS DEL SECTOR”**, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al título de:

ARQUITECTO

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales, viabilidad e importancia del tema.

Presentado por la Egresada:

ADRIANA NOELY MONCAYO GARCIA

Atentamente,



Arq. Msc. Grace Margarita Pesántez Cedeño

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme crecer una vez más, por sus bendiciones y por todas las fuerzas que me da para llegar hasta donde estoy, a mis padres que son mi ejemplo a seguir gracias a ellos por inculcarme siempre a salir adelante a pesar de las dificultades de la vida, y a mi hijo que es el pilar fundamental para cumplir mi objetivo, a mi tutora por enseñarme con dedicación y poder culminar mi tesis con excelentes resultados.

Adriana Noely Moncayo García

DEDICATORIA

Dedico mi esfuerzo, mis ganas de salir adelante y porque es mi inspiración, a mi hijo Alejandro a quien le prometí ser una profesional y convertirme en su apoyo incondicional a lo largo de nuestras vidas. TE AMO HIJO MIO.

Dedico este esfuerzo a mis padres ya que gracias a ellos y a la educación que me brindaron soy una persona de bien, ahora una profesional de la cual ellos se sientan orgullosos los Amo...

Adriana Noely Moncayo García

ÍNDICE GENERAL

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES	v
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	viii
ÍNDICE GENERAL	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	xi
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
1 Diseño de la Investigación.....	3
1.1 Tema.....	3
1.2 Planteamiento del Problema.....	3
1.3 Formulación del problema.....	5
1.4 Sistematización del problema.....	6
1.5 Objetivo General.....	6
1.6 Objetivos Específicos.....	6
1.7 Justificación de la investigación.....	7
1.8 Delimitación o alcance de la investigación.....	11
1.9 Idea a defender.....	11
1.10 Variables.....	12
Variable independiente.....	12
Variable dependiente.....	12
CAPITULO II	13
2.1 Marco Teórico.....	13
2.1.1 Modelos análogos nacionales.....	17
2.1.2 Generalidades de la parroquia Zapotal.....	19
2.1.3 Festividades.....	20
2.1.4 Ubicación Geográfica.....	22
2.1.5 Límites.....	22

2.1.6	Clima	22
2.1.7	Población.....	25
2.1.8	Características de los negocios gastronómicos en la provincia de Los Ríos.....	31
2.2	Marco Conceptual.....	38
	Características de los Paradero Turísticos	38
	Tipología De Paradores	38
2.3	Marco Legal.....	50
2.3.1	Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 3039 (2015) ; Servicios de restauración. Buenas prácticas de manufactura.	51
2.3.2	Normas de Arquitectura y Urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito. (2003)52	
2.3.3	Normas Sobre Estructuras de Guadúa NEC – SE – GUADÚA (2016)	60
2.3.4	Normativas Universal de Deseño	65
	Dimensiones en Cocinas (Ernest Neufert)	65
CAPÍTULO III.....		85
2	Metodología de la investigación	85
2.1	Tratamiento de la información	88
2.2	Resultados y diagnósticos de las encuestas	101
2.3	Diagnóstico de la zona.....	102
CAPÍTULO IV.....		105
3	La propuesta	105
3.1	Desarrollo de la propuesta	105
3.2	Análisis del sitio.	107
3.3	Criterios de diseño	109
3.4	Zonificación y Programación	110
3.5	Cuadro de Áreas	114
3.6	Esquema Funcional	117
3.7	Memoria técnica	118
3.8	Renderizados	119
3.9	Presupuesto referencial.....	122
3.10	Conclusiones.....	123
3.11	Recomendaciones	124
4	Bibliografía	125
5	ANEXOS.....	136
5.1	Anexo 1. Encuesta a los comerciantes.....	136
5.2	Anexo 2. Encuesta a los visitantes.....	138
5.3	Anexo 3. Planos.....	140

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación Geográfica de la vía Zapotal - Ventanas	22
Figura 2. Bus Interprovincial recogiendo pasajeros en lugares inadecuados.....	30
Figura 3. Lugar adecuado para comer y de esparcimiento y recreación	31
Figura 4. Comercio informal se toma las calles.....	32
Figura 5. Comercio informal; obstruyendo la vía pública.	34
Figura 6. Asaderos en Colombia.....	14
Figura 7. Laguna Chingaza- Colombia	15
Figura 8. Barranca, Perú.....	16
Figura 9. Playa Chorrillos, Perú.....	17
Figura 10. Recomendaciones para baños públicos	58
Figura 11. Equipamiento urbano.....	59
Figura 12 . Medidas de Tarjas para cocinas.....	66
Figura 13 . Medidas de un refrigerador.....	66
Figura 14 . Ejemplo de fogón.....	67
Figura 15. Espacios dentro de una cocina.....	69
Figura 16. Espacios dentro de una cocina.....	70
Figura 17. Espacios dentro de una cocina.....	70
Figura 18. Soluciones de cocinas para locales alimenticios	71
Figura 19. Medidas de mesas	72
Figura 20. Medidas para colocación de mesas.....	72
Figura 21. Separaciones de mesas.....	73
Figura 22. Dimensiones de barras.....	73
Figura 23. Pendiente de rampas	80
Figura 24. Abatimiento de puertas	80
Figura 25. Dimensiones de pasamanos	81
Figura 26. Dimensiones de estacionamientos	82
Figura 27. Dimensiones de estacionamientos	82
Figura 28. Dimensiones de accesos y puertas	83
Figura 29. Dimensiones de accesos y puertas.....	84

Figura 30. Dimensiones de Buses	74
Figura 31. Radios de giro	75
Figura 32. Columna compuesta por cinco culmos	61
Figura 33. Columna compuesta.....	62
Figura 34. Anclajes de columnas	64
Figura 35. Pirámide de Kelsen	50
Figura 36. Boceto inicial de propuesta.....	106
Figura 37. Localización del Terreno	107
Figura 38. Análisis del sitio	108
Figura 39. Zonificación general	111
Figura 40. Modelo de Cabaña	111
Figura 40. Planta de la cabaña.....	112
Figura 42. Circulación de cabañas	112
Figura 43. Implantación general	113
Figura 44. Esquema general funcional.....	117
Figura 45. Esquema por áreas funcional	118
Figura 46. Implantación de zona recreativa	119
Figura 47. Parada de buses.....	120
Figura 48. Monumento a la gastronomía	120
Figura 49. Estacionamiento vehicular.....	121
Figura 50. Área de juegos	121

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Tabla Climática – Datos Históricos del tiempo de Zapotal.	23
Tabla 2 Población en el área urbana y rural por sexo, comparativo censos 2001 y 2010.....	24
Tabla 3 Población en el área urbana y rural por sexo 2001 y 2010	27
Tabla 4 Dimensiones de Acceso y Salidas.....	52
Tabla 5 Tabulación de la pregunta 1 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes.....	89
Tabla 6 Tabulación de la pregunta 2 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes.....	90
Tabla 7 Tabulación de la pregunta 3 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes.....	91
Tabla 8 Tabulación de la pregunta 6 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes.....	92
Tabla 9 Tabulación de la pregunta 5 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes.....	93
Tabla 10 Tabulación de la pregunta 6 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes.....	94
Tabla 11 Tabulación de la pregunta 1 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes.....	95
Tabla 12 Tabulación de la pregunta 2 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes.....	96
Tabla 13 Tabulación de la pregunta 3 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes.....	97
Tabla 14 Tabulación de la pregunta 4 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes.....	98
Tabla 15 Tabulación de la pregunta 5 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes.....	99
Tabla 16 Tabulación de la pregunta 6 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes.....	100
Tabla 17 Cuadros de áreas por zonas.....	114

ÍNDICE DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1.</i> Actividades económicas realizadas por la población de la Parroquia Zapotal.....	21
<i>Gráfico 2.</i> Climograma de Zapotal.	23
<i>Gráfico 3.</i> Crecimiento de la población en la parroquia Zapotal.....	25
<i>Gráfico 4.</i> Crecimiento de la población en la provincia de Los Ríos.	25
<i>Gráfico 5.</i> Distribución por sexo en la parroquia Zapotal	27
<i>Gráfico 6.</i> Distribución por sexo en la parroquia Zapotal	28
<i>Gráfico 7.</i> Pregunta 1- Encuesta a los comerciantes.....	89
<i>Gráfico 8.</i> Pregunta 2- Encuesta a los comerciantes.....	90
<i>Gráfico 9.</i> Pregunta 3- Encuesta a los comerciantes.....	91
<i>Gráfico 10.</i> Pregunta 6- Encuesta a los comerciantes.....	92
<i>Gráfico 11.</i> Pregunta 6- Encuesta a los comerciantes.....	93
<i>Gráfico 12.</i> Pregunta 6- Encuesta a los comerciantes.....	94
<i>Gráfico 13.</i> Pregunta 1- Encuesta a los visitantes.....	95
<i>Gráfico 14.</i> Pregunta 2- Encuesta a los visitantes.....	96
<i>Gráfico 15.</i> Pregunta 3- Encuesta a los visitantes.....	97
<i>Gráfico 16.</i> Pregunta 4- Encuesta a los visitantes.....	98
<i>Gráfico 17.</i> Pregunta 6- Encuesta a los visitantes.....	99
<i>Gráfico 18.</i> Pregunta 6- Encuesta a los visitantes.....	100

INTRODUCCIÓN

La propuesta de un paradero gastronómico en la Vía Zapotal-Ventanas es un proyecto amigable con el entorno que va de la mano con la identidad cultural; para elevar la autoestima a la comunidad, como lo establece el PNBV (2013-2017); de esta manera se fundamenta en los espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, a través de los saberes ancestrales, distinguiendo la utilización de los materiales o recursos de la zona.

Esta propuesta está ubicada al pie de la carretera de primer orden denominada Panamericana E25, aproximadamente en el 121 Km., en la vía Guayaquil - Quevedo, a la altura de la parroquias Zapotal – Ventanas, la misma que comunica con varias localidades y ciudades del país, también conocida como La Troncal del Pacífico. Según el código de la Secretaría Nacional de Planificación, esta zona corresponde a **12D03 MOCACHE- QUEVEDO.**

El proyecto de investigación se fundamenta en un estudio de los requerimientos de la zona a intervenir, en base a las normativas y estándares requeridos de espacios públicos de tipo comercial-gastronómico, aplicando los estándares o normativas de diseño, para generar un resultado óptimo a las necesidades de los visitantes integrado con servicios adicionales, descanso y zonas de esparcimiento.

La innovación consiste en brindar un espacio para la alimentación de visitantes conformado por una arquitectura vernácula que distingue los materiales endémicos óptimos para el proyecto, como la caña y el ladrillo, adaptada a las nuevas y mejoradas técnicas constructivas nacionales, dando como resultado la condición especial de un estilo representativo de la zona, que brindan calidad, calidez e identificación cultural,

Se desarrolló este documento en base a la siguiente estructuración de capítulos; en el **Capítulo 1** se presenta el problema que se deriva su respectiva formulación, al igual que la identificación de los objetivos de investigación, también se delimita el estudio, su justificación, y la determinación de la hipótesis con su respectivas variables. Dentro de lo que abarca el **Capítulo 2** se encuentra el marco teórico, donde se recopilan normas de diseños sobre servicios alimenticios, utilización de la caña guadua como material de construcción, los requerimientos espaciales de comercios, además de la determinación de criterios de accesibilidad universal.

En el **Capítulo 3** se describe el tipo de investigación a utilizar y los métodos a emplear, con la determinación de la muestra y población que finaliza con la obtención de resultados de las encuestas dirigidas a comerciantes y visitantes de la Vía Zapotal-Ventanas. Para concluir, en el **Capítulo 4** se presenta el proyecto arquitectónico a partir de la idea conceptual, la zonificación, la programación, y todo esto se justifica en la formalidad de los planos, apoyados a la vez con el cuadro de áreas, así como la funcionalidad que garantiza los espacios dignos, justos y necesarios. Por último, en el presupuesto referencial se explica los costos correspondientes a los materiales usados y sus respectivas cantidades.

CAPÍTULO I

1 Diseño de la Investigación

1.1 Tema

Diseño arquitectónico de un paradero gastronómico en la vía Zapotal - Ventanas de la provincia de los Ríos, utilizando materiales rústicos del sector.

1.2 Planteamiento del Problema

La cultura ecuatoriana se mantiene enriquecida por la diversidad de la oferta gastronómica en las distintas localidades de cada región de la nación; la variedad de platillos típicos toman la forma de las características únicas de los incomparables saberes ancestrales conforme el sector geográfico, sus cultivos, sus costumbres, su gente, entre otros aspectos. El tramo Guayaquil-Quevedo no es la excepción, la demanda culinaria de ésta zona está sujeta a sus originales especias y productos que representan la sazón y creatividad transmitidas a las nuevas generaciones en una combinación singular determinada como 'comida criolla'.

Esta vía es considerada de primer orden y una de las principales en el país con una longitud aproximada de 182 Km., la misma que conecta las dos ciudades más importantes del Ecuador, Guayaquil y Quito. Por esta razón se incrementa la importancia de éste carretero y su alto porcentaje en el flujo de vehículos particulares, urbanos, intercantonales, interprovinciales, y de transporte pesado, además de que recibe a todos los vehículos que vienen de Guayaquil por la vía Babahoyo-Quevedo y aquellos que van de Quito a Guayaquil, lo que genera un alto índice de movilidad y atracción para el consumo gastronómico de la zona.

Lo antes mencionado va de la mano con el hecho de que esta zona se vuelva atractiva para los viajeros que transitan en la vía principal y, en algunos casos también las vías secundarias, no obstante, la permanencia ocasional de los vehículos hace que dicho tramo se vuelva peligroso por la mala distribución de parqueos en zonas no apropiadas, esto genera congestionamiento y en muchos casos ha terminado por provocar accidentes, tanto por los automotores mal estacionados como por el embarque y desembarque de los pasajeros que desean degustar y disfrutar de los platillos típicos del sector.

Además se evidencian la necesidad de espacios requeridos para atención al cliente y zonas de trabajo para el confort, para el personal que elabora y de visitantes, en base a la funcionalidad, es decir la correcta circulación para peatones y vehículos, accesibilidad y con zona segura de embarque y desembarque con zonas de parqueos con los diferentes usuarios.

Los transportistas que circulan por esta vía se encuentran amenazados por la imprudencia de los pasajeros y choferes que al tratar de ingresar a los comedores en muchos casos se ven obligados a caminar directamente por la vía. Además se encuentra el latente problema de las actividades comerciales de los vendedores ambulantes, puestos improvisados de alimentos, frutas y diversos productos, lo que hace evidencia de la falta de espacios adecuados en el sector que se expenden.

Cabe establecer que las edificaciones que prestan los servicios de comedores no cumplen con los espacios y requisitos necesarios para la atención apropiada del cliente, el estado mismo de los comercios aledaños lucen sin estética, sin funcionalidad además, componen una mala imagen espacial, en lugares donde por su

ubicación, no se aprovecha el avistamiento de paisaje que es parte de la zona y delimita la permanencia de los muchos turistas que la visitan.

La vía panamericana Zapotal- Ventanas no cuenta con un paradero gastronómico donde los turistas o viajeros puedan degustar de diversos platos, por lo que se requiere implementar una infraestructura acorde a los requerimientos de la sociedad y los estándares establecidos como: el de distribución espacial, de estética, funcionalidad, sustentabilidad, identidad cultural y sobre todo que sea amigable con el entorno, que cumpla con la distribución e implementación de espacios requeridos para un referente o icono de equipamiento arquitectónico para mejorar la calidad de vida de los usuarios como establece el Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017, PNBV.

Por lo que se evidencia la importancia de la implementación de un paradero gastronómico en la vía Zapotal- Ventanas que brindaría un espacio más estructural, de diseño moderno pero rústico, con características de la arquitectura vernácula, apropiado para resaltar la capacidad de ingenio y comodidad, en donde se puede disfrutar, además de la degustación; lo que se quiere lograr con criterios propios de este estilo que cumpla los nuevos esquemas espaciales acorde a las nuevas tendencias de la sociedad actual.

1.3 Formulación del problema.

¿De qué manera el diseño arquitectónico de un paradero gastronómico en la vía Zapotal - Ventanas, utilizando materiales rústicos, cambiaría la imagen espacial y los servicios del sector?

1.4 Sistematización del problema.

Sub-preguntas de la investigación:

1. ¿A quiénes beneficiaría y de qué manera, la implementación del diseño arquitectónico de un paradero gastronómico en la vía Zapotal - Ventanas en la provincia de Los Ríos?
2. ¿Se podrá presentar una propuesta de diseño de un Paradero Gastronómico que responda a las necesidades de la población a servir, con las normativas vigentes y con la utilización de materiales rústicos propios de la zona?
3. ¿Qué tipo de espacios se requieren para el funcionamiento de un paradero gastronómico y de servicios ubicado en la vía Zapotal - Ventanas?
4. ¿Qué tipo de distribución espacial y qué recursos naturales se pueden utilizar para el diseño arquitectónico de un paradero gastronómico?

1.5 Objetivo General.

Elaborar el diseño arquitectónico de un paradero gastronómico ubicado en la vía Zapotal-Ventanas, con recursos naturales de la zona para obtener un proyecto amigable con el entorno y con la identidad cultural.

1.6 Objetivos Específicos.

1. Diagnosticar los problema en el área de estudio, en relación al sistema de transporte, accesibilidad, servicios, entorno natural, para proporcionar un diseño universal.
2. Determinar las condicionantes del entorno para aplicar criterios de arquitectura bioclimática en el diseño.
3. Establecer los espacios de acuerdo a normas, estándares de calidad, diseño inclusivo, para generar un proyecto conforme a las necesidades del sector.

4. Seleccionar los materiales del sector para implementar en la propuesta de un paradero gastronómico.

5. Demostrar en el diseño arquitectónico del paradero gastronómico el cumplimiento de los objetivos.

1.7 Justificación de la investigación.

La gastronomía en el Ecuador genera dos grandes campos: espacial e identidad cultural, pues cabe destacar, que nuestro país mantiene conocimientos ancestrales culinarios considerado como patrimonio intangible declarado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013), representados por sus platos tradicionales basados en conocimientos ancestrales de las diferentes zonas que se ve enriquecido por productos agrícolas y cárnicos de cada región.

La identidad cultural gastronómica enraizada en los ecuatorianos, se distribuye en diferentes puntos a lo largo de las carreteras del país, Se lo puede evidenciar por las paradas para la degustación en diferentes horas del día, otro parámetro es el alto índice vehicular de transportes tanto livianos, como pesados , en nuestro caso de estudio la ruta Guayaquil-Quito en la vía panamericana E25, con un promedio general por día es de 18.076 vehículos diarios, cifra que establece la Comisión de Tránsito del Ecuador (2016); las paradas obligatorias por los usuarios de la vía antes mencionada, congestiona el sistema vial, en muchos de los casos ocasionando accidentes de tránsito por espacios reducidos en la carretera.

Las paradas en estancias de venta de platillos típicos por usuarios de diferentes categorías o de turistas nacionales e internacionales que recorren las rutas de nuestro país, son un atractivo para los viajeros. La actividad de la degustación se desarrolla en espacios modestos y con escasa infraestructura y sin zonas de seguridad en la vía.

En el año 2015 con el Proyecto Ecuador Potencia Turística, a través del Ministerio de Turismo enfoca a la gastronomía Ecuatoriana en dos puntales básicos: mega diversidad y pluriculturalidad, y establece que:

Cada región del Ecuador transmite su cultura, su historia y sus tradiciones a través de su gastronomía. Los platos y bebidas tradicionales del Ecuador están muy vinculados a las fiestas populares y celebraciones religiosas. La pluriculturalidad del país ha dado paso a una variedad de recetas y prácticas culinarias. El portal internacional Switchback Travel ubica al Ecuador en quinto lugar como destino de turismo de aventura a nivel mundial. Gracias a su privilegiada ubicación geográfica, la presencia de la cordillera de los Andes, las corrientes marinas que vienen del norte y del sur, hacen de este país un destino incomparable para actividades de aventura y de turismo especializado de toda índole. (p. 9).

En el mismo proyecto, el Ministerio de Turismo (2015) establece a la gastronomía de nuestro país como un generador de la economía y como un eje transversal para el desarrollo espacial para visitantes en los diferentes lugares donde se implantan y se indica que:

Para comprender la influencia y potencial contribución del actual proyecto al eje social del área de cobertura es necesario conocer y analizar el mecanismo de funcionamiento del sector turístico, puesto que más allá de ser una actividad productiva, se define como un fenómeno transversal y un sistema de elementos heterogéneos que están estrechamente vinculados entre sí y en constante dinamismo, muestra clara de esto se evidencia en la percepción del turista de los componentes con los que interactúa en el viaje como un todo y la dependencia del nivel de satisfacción en base la integralidad de la experiencia. (pp. 85-86)

La Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo desde el 2017, con certeza presenta de manera primordial el impulso hacia el desarrollo integral de los individuos durante todo el ciclo de vida, basado en el ejercicio y garantía de derechos para consolidar el Régimen del Buen Vivir (plasmado en la Constitución de Montecristi).

En este sentido, la generación de trabajo y empleo es una preocupación permanente en los diálogos. En ellos se propone la dinamización del mercado laboral a través de tipologías de contratos para sectores que tienen una demanda y dinámica específica. Asimismo, se proponen incentivos para la producción que van desde el crédito para la generación de nuevos emprendimientos; el posicionamiento de sectores como el gastronómico y el turístico con un especial énfasis en la certificación de pequeños actores comunitarios; hasta la promoción de mecanismos de comercialización a escala nacional e internacional. (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2017).

De esta manera, la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo a través del Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida, busca generar políticas integrales y metas que permitan monitorear el ejercicio pleno de los derechos, además de considerar la incorporación de la ciudadanía en el seguimiento y evaluación de las políticas públicas.

Para esto, es preciso contemplaren el surgimiento del proyecto la inclusión del objetivo uno de éste plan, dentro del eje uno donde se enmarca los derechos para todos durante toda la vida, que indica lo siguiente:

“Garantizar una vida digna con iguales oportunidades para todas las personas”.

Este objetivo reitera la importancia del uso del espacio público y el

fortalecimiento de la interculturalidad; así como los servicios sociales. (CONSEJO NACIONAL DE PLANIFICACIÓN (CNP), 2017)

La propuesta de un paradero Gastronómico en la vía Zapotal -Ventanas tiene un enfoque arquitectónico- urbano para dar solución espacial al equipamiento comercial que se desarrolla en la zona, con criterios de utilización de recursos naturales en su diseño integral como una unidad, la propuesta está orientada en una arquitectura Vernácula con la utilización de materiales de la zona como un elemento integrador con su entorno y represente una identidad cultural propio de la región. Según las tendencias de la industria, los diseños que integren elementos naturales, tienden a ser más originales y diferentes, la mezcla entre lo nuevo y lo antiguo proporciona un ambiente agradable y elegante.

El proyecto de investigación se fundamenta en un estudio de los requerimientos de la zona a intervenir, en base a las normativas y estándares requeridos de espacios públicos de tipo comercial-gastronómico, que contemplan áreas requeridas integradas al paisaje como un todo, y que represente un ícono arquitectónico del sector, para lograr desarrollar un diseño arquitectónico utilizando materiales rústicos de la zona, debido a que en nuestro país existen una gran variedad de madera y otros materiales que brindan un acabado rústico a los diferentes diseños.

Este proyecto presentará los beneficios de construir con materiales de la zona, como el bajo costo de la obra, el ahorro del recurso energético, la facilidad de elaborar construcciones con herramientas sencillas, a todo esto se suma la oportunidad de demostrar la resistencia de aquellos componentes constructivos en comparación con el acero y el hormigón. Lo que se logra en su interior son ambientes

más saludables y confortables puesto que la madera absorbe y expulsa la humedad.
(Borrás, 2018)

1.8 Delimitación o alcance de la investigación.

La delimitación de un tema o investigación da el enfoque de la misma en términos más concretos dentro de un área de interés, detalla su alcance y determina límites.

- Campo: Educación Superior, Pregrado
- Área: Diseño
- Aspecto: Investigación, Descriptiva
- Recursos: Materiales rústicos
- Delimitación espacial: En la vía Zapotal - Ventanas
- Delimitación temporal: De marzo a septiembre del 2018

1.9 Idea a defender

La vía Panamericana se caracteriza por el alto tránsito de vehículos de todo tipo que genera la movilidad de los viajeros, los mismos que son atraídos por los platos típicos a lo largo de la carretera. La gran cantidad de viajeros que recorre la vía antes indicada degustan los diferentes platos típicos en condiciones no óptimas de servicio; si se implanta un centro gastronómico con áreas de servicios adecuadas para el desarrollo óptimo de esta actividad se mejorara la imagen urbana al sector en estudio y se integrara seguridad a los usuarios en la vía zapotal-ventanas; es decir la idea a defender es la siguiente:

Con el Paradero Gastronómico en la Vía Zapotal-Ventanas se establece espacios confortables, con accesibilidad y riqueza espacial a los diferentes usuarios de acuerdo a la demanda nacional e internacional.

1.10 Variables.

Variable independiente

Diseño arquitectónico de un paradero gastronómico:

Variable dependiente

En la Vía Zapotal-Ventanas de la Provincia de los Ríos, utilizando materiales rústicos del sector.

CAPITULO II

MARCO TEÒRICO

2.1 Marco Teórico Referencial.

Para el debido desarrollo del marco teórico, se realizará la recopilación de antecedentes, investigaciones previas y consideraciones teóricas por donde se sustenta un proyecto de investigación, análisis, e hipótesis, permitiendo la interpretación de los resultados y la formulación de conclusiones. En la primera parte del marco teórico se expone arquitecturas similares nacionales e internacionales, luego se determina en forma detallada de conceptos teóricos utilizados para el planteamiento del problema. Aquí se incluyen la definición de términos básicos, antecedentes, bibliografía, bases teóricas y tipos de datos.

Para establecer lineamientos del proyecto, es importante definir criterios técnicos de diseño que se sustente la propuesta arquitectónica de un paradero gastronómico, con la integración de las diferentes normativas nacionales e internacionales que rigen el desarrollo de estas actividades. El espacio destinado para la actividad gastronómica se fundamenta con materiales de la zona, espacios requeridos por la demanda de los usuarios, áreas de circulación para vehículos livianos y pesados y zonas de servicios, sin descartar los principios de accesibilidad universal y las normas INEN.

La comida es uno de los mayores alicientes de un viaje, en un mundo cada vez más globalizado los visitantes buscan la esencia de los lugares en los pequeños detalles y la gastronomía es el más potente de ellos. Picante, especiada, producto del mestizaje de diversas culturas, basada en los productos autóctonos, a continuación se describe los siguientes destinos gastronómicos:

En **Colombia**, los paseos familiares siempre están acompañados de las típicas visitas a los paradores de carretera, sea en vacaciones o los fines de semana, al recorrer este país, se conoce mucho de cada poblado a través de sus platos. (Colombian Paradise, 2018). Estos espacios están dispuestos a ofrecer un plato de comida a caminantes, familias, conductores y choferes de bus que encuentran a estos lugares muy atractivos a la hora de tomar un descanso para sus diferentes destinos. A través de ellos se puede conocer gran parte de la idiosincrasia colombiana, con sus frutas exóticas, con su comida típica, con su música latina y tropical que son del agrado de los viajeros.



Figura 1. Asaderos en Colombia
Fuente: Colombia Paradise, 2018

El hermoso parque natural Chingaza se encuentra situado entre los departamentos de Cundinamarca y Meta, tiene una gran riqueza fluvial constituida por la cuenca alta de diversos ríos, así por diversas lagunas, las cuales han sido declaradas Patrimonio

de la Humanidad, una de las cuales “La laguna Chingaza“ contribuye con un alto porcentaje a alimentar el acueducto que surte de agua a Bogotá. El parque natural Chingaza está abierto a los turistas, se recomienda llevar ropa adecuada para clima de páramo. Tiene diversos sitios de acceso, la mayoría de ellos situados sobre la vía a la Calera. Se tiene la posibilidad de realizar diversas caminatas disfrutando de los maravillosos paisajes que nos brinda la naturaleza, alguna de ella aún virgen.



Figura 2. Laguna Chingaza- Colombia
Fuente: Colombia Paradise, 2018

En **Perú**, Barranca Provincia de Lima, es un destino que con sus 5 distritos compone un atractivo completo donde se puede conocer parte de la historia de Perú, hasta 5 mil años atrás, con platos deliciosamente perfeccionados por sus residentes y siendo zona costera, se puede disfrutar del mar o sencillamente contemplar la naturaleza del paisaje. (Colens, 2015)



Figura 3. Barranca, Perú
Fuente: Colens, 2015

La ciudad sagrada de Caral y Áspero, el centro pesquero de Caral son atractivos que se deben conocer en un viaje a Barranca, también el Museo Comunitario de Supe con la exposición permanente, titulada: “La Civilización Caral, Símbolo Cultural de Integración”

Las playas de Chorrillos, Miraflores y Puerto Chico reúnen a grandes exponentes de la comida del norte chico. El restaurante más famoso es Tato y su especialidad desde hace 32 años es el *Tacu Tato*, hecho con frejol canario y relleno de picante de mariscos. Uno similar se sirve en Las Gaviotas, donde lo llaman el gaviotón. Puede llevar apanado o seco de pescado. (Colens, 2015)



Figura 4. Playa Chorrillos, Perú
Fuente: Colens, 2015

2.1.1 Modelos análogos nacionales

En Progreso, la parroquia de Guayaquil, ubicada en el cruce entre los balnearios playeros de Guayas y Santa Elena, cuenta desde ayer con una **plaza gastronómica**, la primera que construyó el Ministerio de Transportes y Obras Públicas (MTOP), a cargo de María de los Ángeles Duarte. La plaza que tiene 4.500 metros cuadrados de construcción, se asienta sobre una área total de 17.000 metros cuadrados de espacio, en los que se incluyen estacionamientos. De esta manera se espera eliminar el tráfico que se producía, especialmente, los fines de semana y en feriado, en el paso lateral de Progreso, donde los viajeros paraban a consumir los alimentos que se vendían a los costados de la autopista.

No solo es una plaza para degustar los platos típicos. El lugar está planificado como un centro en el que además de hacer turismo gastronómico, los conductores puedan descansar de sus viajes e incluso dormir en sus respectivos automotores en las playas destinadas al aparcamiento. El lugar contará con seguridad las 24 horas. La

infraestructura está conformada por 20 comedores y 30 sitios para expender comida rápida. Hay áreas de parqueo para vehículos livianos, motocicletas y bicicletas. La zona también tendrá servicio de vulcanizadora y un taller de mecánica. La Policía Nacional y la Comisión de Tránsito de Ecuador (CTE) también tienen oficinas en esta plaza.



Figura 5. Plaza gastronómica en la vía Guayaquil - Salina
Fuente: El universo, 2017

En la avenida León Febres-Cordero, en el sector de La Aurora, existe un plaza gastronómica al aire libre. La particularidad de este nuevo espacio es que los locales estarán instalados en contenedores. Su fachada tendrá forma de pirámide, como parte del trabajo de montaje se incluye la colocación de tuberías, distribución de espacios de cada contenedor en los que estarán los diferentes restaurantes, así

como la fachada del espacio, además la plaza tiene un parqueadero posterior y uno frontal, con 60 y 70 espacios para estacionarse.

Cuenta con 18 locales distribuidos en contenedores de colores en los que se ofrecerá comida nacional como la manabita, e internacional como de México, Argentina; y comida más ligera como hamburguesas. El horario de atención variará según el local, algunos abren a partir de las 07:00 y otros desde las 15:00.



Figura 6. Plaza gastronómica en la vía Febres Cordero- La Aurora
Fuente: El universo, 2017

2.1.2 Generalidades de la parroquia Zapotal

La parroquia Zapotal se encuentra dentro de los límites de la provincia de Los Ríos, la cual se ubica en el centro del país en la región litoral; sin embargo sus temperaturas son un poco más bajas, por lo que posee una tierra rica en donde se

cultiva banano, maíz, café, aguacate, mandarina, zapote, papaya, arroz, soya, cacao, yuca, naranja y maracuyá.

Zapotal era antes conocido como “San Jacinto de Macahua” desde hace 200 años, a la vez que estaba ubicado en un sitio diferente al actual, el sector era el denominado La Palma; donde pernoctaban nos familias muy conocidas de apellidos Boza y Jiménez, y en sus propiedades abundaban los árboles de zapote, por lo que el sitio fue adoptando el nombre de Zapotal.

Por este poblado pasaron los ejércitos patriotas, primero en las guerras de la independencia y después ante las invasiones peruanas en 1829, 1858 y 1860, en la cual servía como cuartel, este poblado no estaba ubicado en el lugar que se encuentra actualmente, pues estaba ubicado en el sitio que se lo conoce como La Palma. (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Zapotal, 2015)

2.1.3 Festividades

Otro aspecto importante dentro de la historia de Zapotal se encuentra sus tradiciones que se realizan en las distintas fechas conmemorativas del lugar:

- Normalmente las fiestas son del 1 al 12 de octubre, y tienen una duración de 12 días, pudiendo haber una ligera variación año a año en cuanto a eventos y tiempo de duración.
- Asimismo las fiestas patronales se realizan en honor a San Rafael el 24 de octubre.

Zapotal, como otros lugares del país es conocido por sus platillos, los que son parte de la celebración de las festividades, platillos como: arroz con leche, cocadas, cebiche de pescado y camarón, cazuela de pescado, muchines de yuca, encebollado de pescado, etc. La venta de estos genera ingresos a las familias del sector.

Después del censo económico realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC en los años 2009 y 2010, determinó que el sistema económico de la parroquia Zapotal, es dinámico y que se basa en tres sectores económicos: la agricultura, la cual se complementa con la comercialización de los productos y la transformación de la materia prima en producto terminado por medio de la manufactura presente en la localidad, teniendo una baja tasa de desempleo del 3,9% la cual está dentro de las tasas de desempleo más baja del país.

Las actividades que realizan la PEA son: en el campo como trabajador agrícola 82.94%, seguido por los quehaceres domésticos 4.82%, bananeras 2.35%, vendedores 1.75% y el 8.14% a otras actividades que le permiten tener ingresos económicos (chofer, albañil, profesora), (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Zapotal, 2015) como se demuestra a continuación:

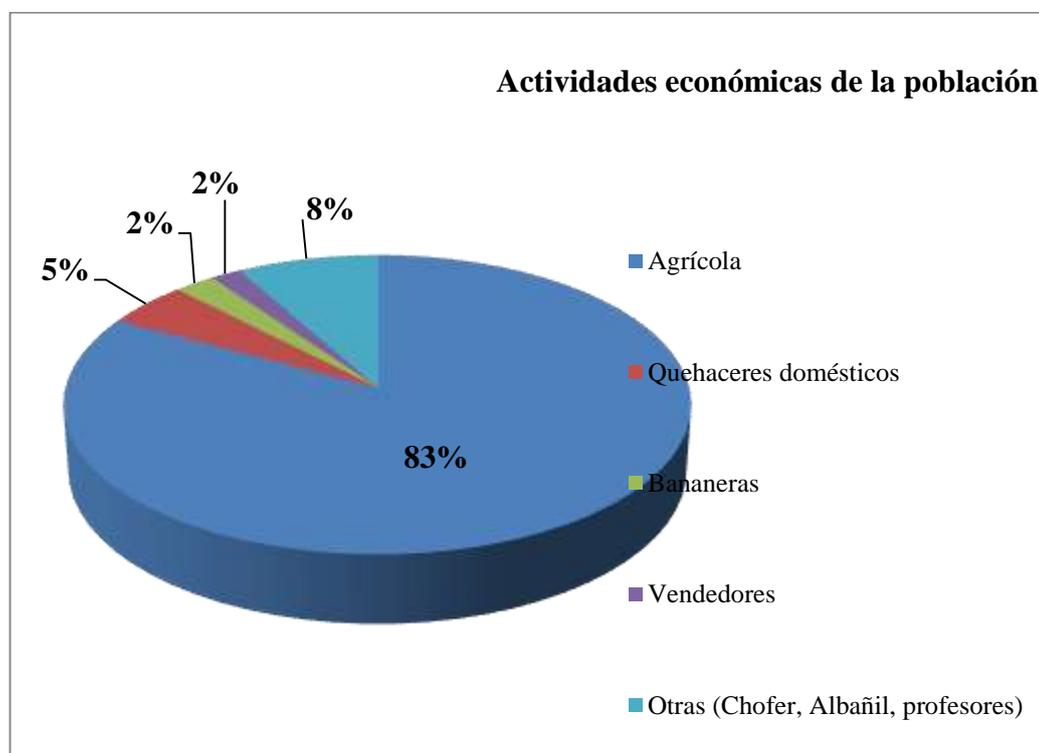


Gráfico 1. Actividades económicas realizadas por la población de la Parroquia Zapotal.
Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado, 2015

2.1.4 Ubicación Geográfica

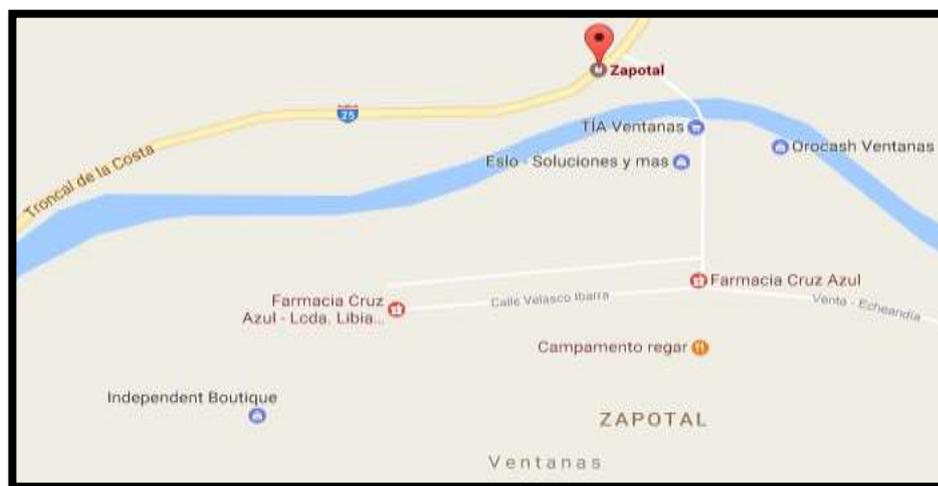


Figura 7. Ubicación Geográfica de la vía Zapotal - Ventanas

Fuente: Google Maps, 2017

2.1.5 Límites

- **Norte:** Parroquia San Carlos (Quevedo)
- **Sur:** Parroquias Chacarita, Los Ángeles, Ventanas y Pto. Pechiche
- **Este:** Las Naves – Bolívar y Quinsaloma
- **Oeste:** Cantones Vinces y Mocache
- **Extensión territorial:** 363,33 km² (INEC)
- **Clima y temperatura:** El territorio de la parroquia Zapotal tiene dos tipos de clima:
 1. Mega térmico lluvioso en un 45,99% con una superficie de 16.800,84 has y
 2. Tropical Mega Térmico Semi-húmedo en un 54,01% con una superficie de 19.730,92 has.

2.1.6 Clima

El clima en Zapotal es un clima desértico. Durante el año, virtualmente no hay lluvia en Zapotal. Esta ubicación está clasificada como BWh por Köppen y Geiger.

La temperatura media anual en Zapotal se encuentra a 24.4 °C. La precipitación media aproximada es de 374mm.

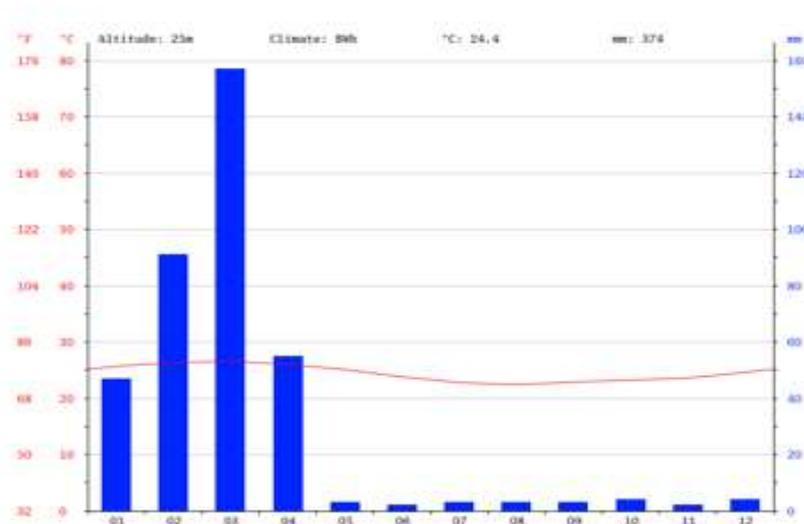


Gráfico 2. Climograma de Zapotal.
Fuente: Climate-Data.org, 2016

El mes más seco es junio. Hay 2 mm de precipitación en junio. Con un promedio de 157 mm, la mayor precipitación cae en marzo. Con un promedio de 26.6 ° C, marzo es el mes más cálido. Agosto tiene la temperatura promedio más baja del año. Es 22.4 ° C.

Tabla 1
Tabla Climática – Datos Históricos del tiempo de Zapotal.

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura media (°C)	25,7	28,3	26,6	26	25,1	23,8	22,8	22,4	22,9	23,2	23,6	24,6
Temperatura min (°C)	21,9	22,4	22,3	21,7	21,1	20,1	19,2	18,9	19,2	19,7	20	21
Temperatura máx (°C)	29,5	30,2	30,9	30,4	29,1	27,5	26,5	26	26,6	26,7	27,2	28,3
Temperatura media (°F)	78,3	79,3	79,9	78,8	77,2	74,8	73	72,3	73,2	73,8	74,5	76,3
Temperatura min (°F)	71,4	72,3	72,1	71,1	70	68,2	66,6	66	66,6	67,5	68	69,8
Temperatura máx (°F)	85,1	86,4	87,6	86,7	84,4	81,5	79,7	78,8	79,9	80,1	81	82,9
Precipitación (mm)	47	91	157	55	3	2	3	3	3	4	2	4

Fuente: Climate-Data.org, 2016

La precipitación varía 155 mm entre el mes más seco y el mes más húmedo. Durante el año, las temperaturas medias varían en 4.2 ° C. (Climate-Data.org, 2016)

División política: Esta poblada parroquia cuenta con aproximadamente 62 recintos, y sus principales barrios son: Las Ficus, Las Malvinas, Las Palmas, Callejón, Los Almendros y Zapotalillo.

Número de habitantes: 20.900

Según el último Censo realizado en el año 2010 la distribución por edades la población de la parroquia Zapotal es relativamente joven ya que el 64,86% de los hombres están entre las edades de 0 a 34 años de edad, mientras que en el caso de las mujeres bajo este mismo rango de edad el 67,72%.

Tabla 2 Población en el área urbana y rural por sexo, comparativo censos 2001 y2010

Sexo	2010				2001			
	RURAL		URBANO		RURAL		URBANO	
	Población	%	Población	%	Población	%	Población	%
Hombre	14753	51,98	19032	49,86	20466	52,86	16105	49,67
Mujer	13630	48,02	19136	50,14	18254	47,14	16320	50,33
Total	28383	100%	38168	100%	38720	100%	32425	100%

Fuente: INEC, 2010

Densidad poblacional: 57,52 habitantes/km²

Según datos proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010) y por el Gobierno Autónomo Descentralizado, GAD de Zapotal. (Gobierno Autónomo Descentralizado de Zapotal, 2013)

2.1.7 Población

La población es un factor relevante a la hora de definir el diseño porque es la descripción de aquellas necesidades de espacio y distribución. Conocer factores como características de negocios que suelen tener los paraderos gastronómicos, sobre el comercio informal en las vías públicas, entre otros.

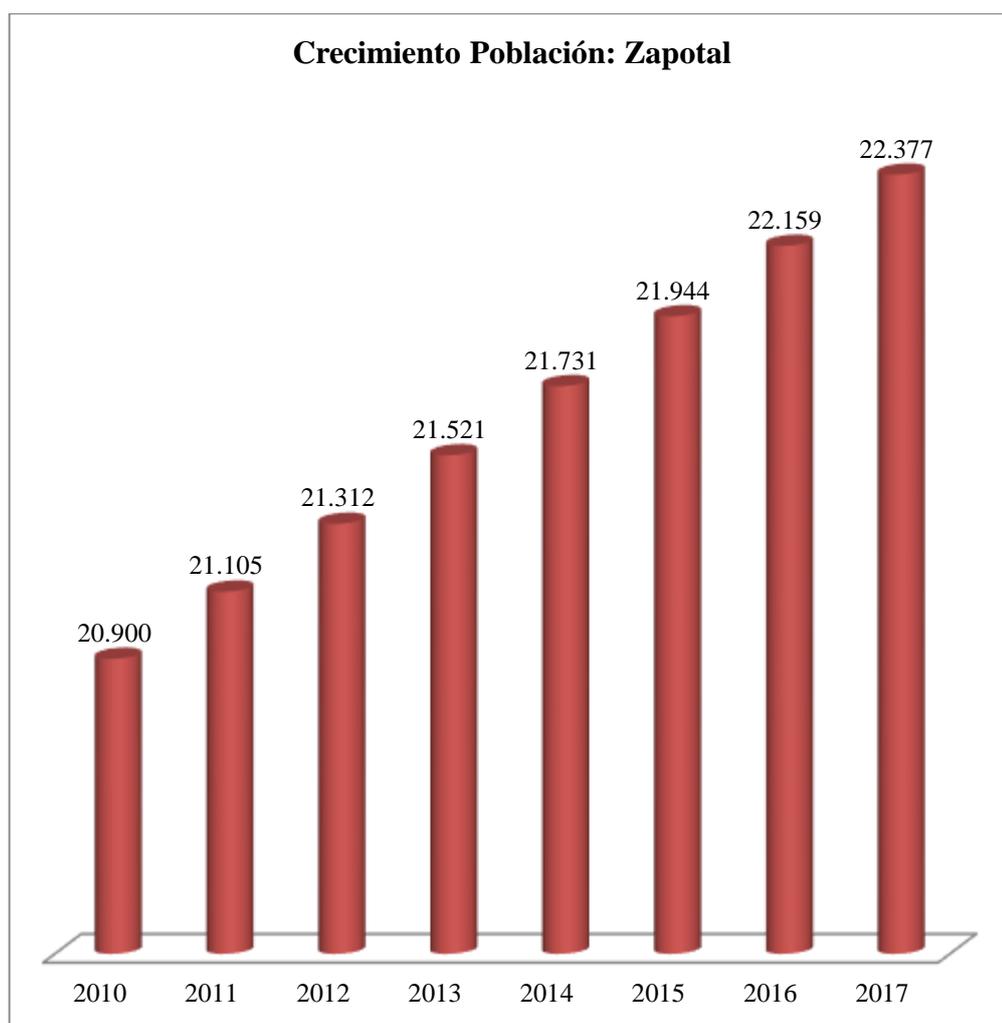


Gráfico 3. Crecimiento de la población en la parroquia Zapotal.
Fuente: INEC, 2010

La población de la parroquia Zapotal tiene una tasa de crecimiento de 0,98% según el último censo realizado en el 2010 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC, en donde la población era de 20.900 habitantes.

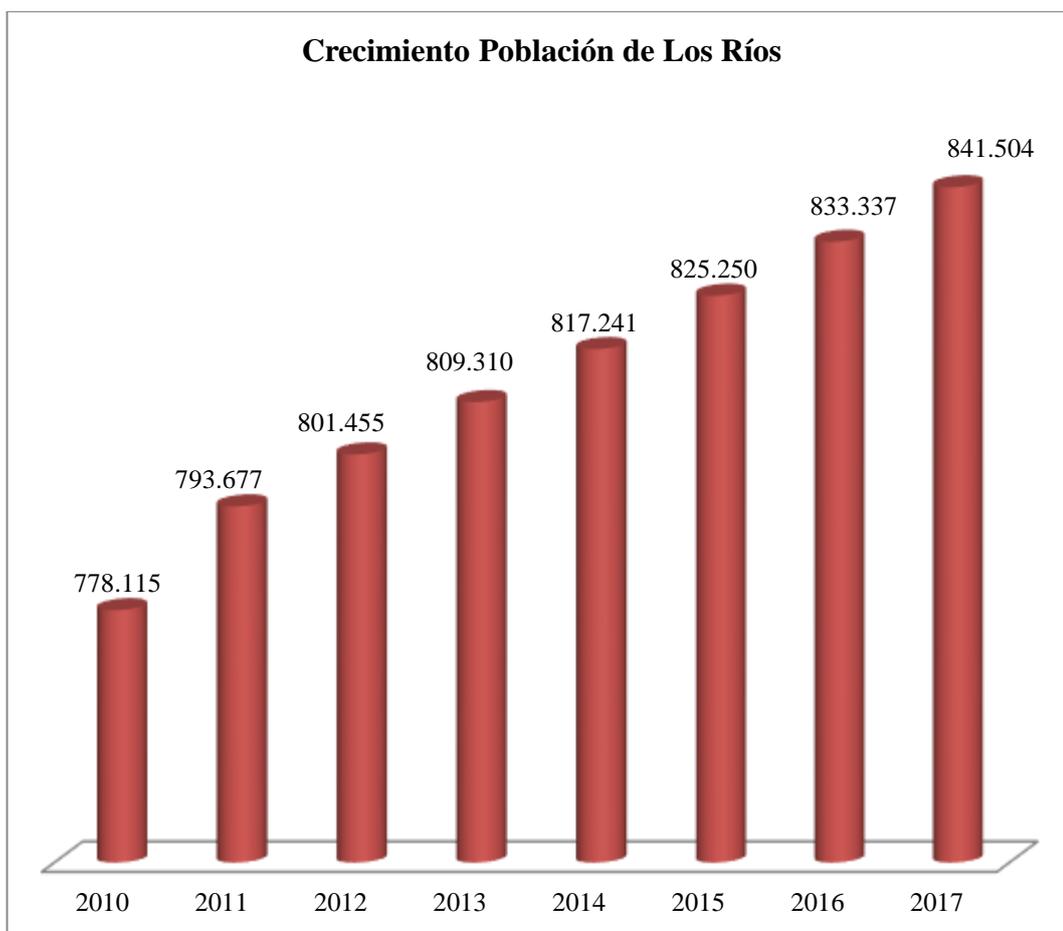


Gráfico 4. Crecimiento de la población en la provincia de Los Ríos.
Fuente: INEC, 2010

La población de la provincia de Los Ríos tiene una tasa de crecimiento de 2 % según el último censo realizado en el 2010 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, INEC, en donde la población era de 778.115 habitantes, siendo ésta la cuarta provincia más poblada del país y representando el 5.4% de la población nacional aproximadamente.

La población de la parroquia Zapotal, presenta variaciones leves en su número de habitantes, ya que en el Censo de Población del año 2001 esta localidad contaba con 19133 habitantes, mientras que en el año 2010 en el CPV se registran 20900 habitantes entre hombres y mujeres, la tasa de crecimiento inter censal es del 2,0% anual.

Tabla 3
Población en el área urbana y rural por sexo 2001 y 2010

SEXO	2010		2001	
	Población	%	Población	%
HOMBRE	10.869	52,00%	10119	52,89%
MUJER	10.031	48,00%	9014	47,11%
TOTAL	20.900	100%	19.133	100%

Fuente: INEC, 2010

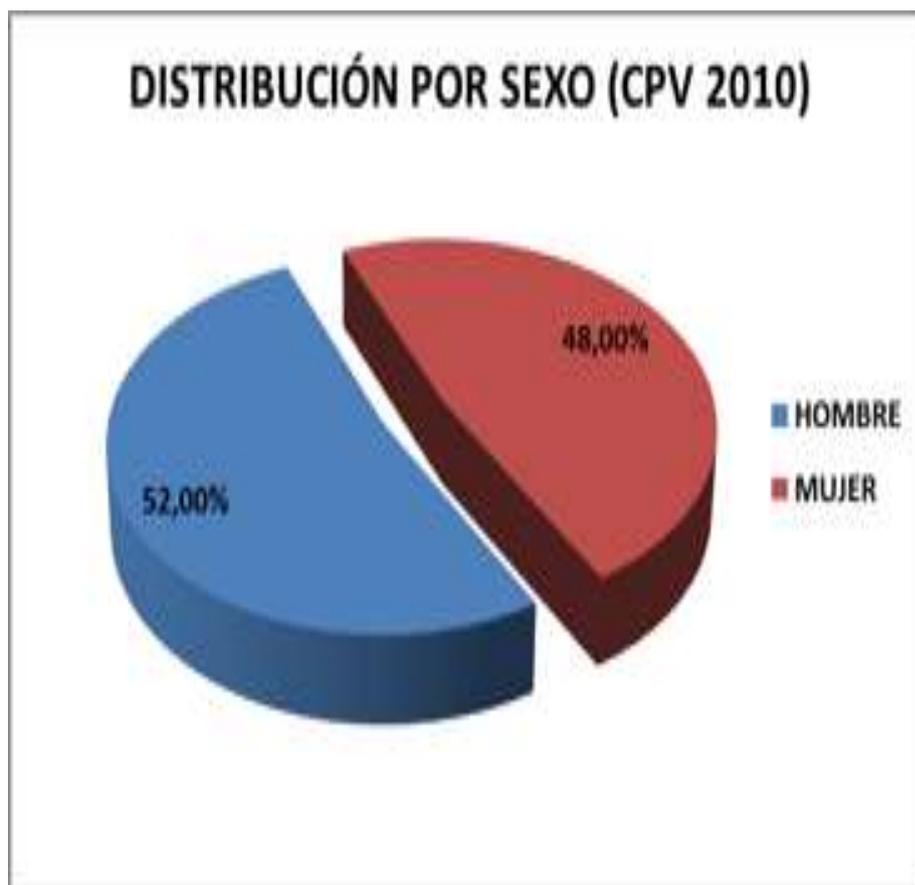


Gráfico 5. Distribución por sexo en la parroquia Zapotal
Fuente: INEC, 2010

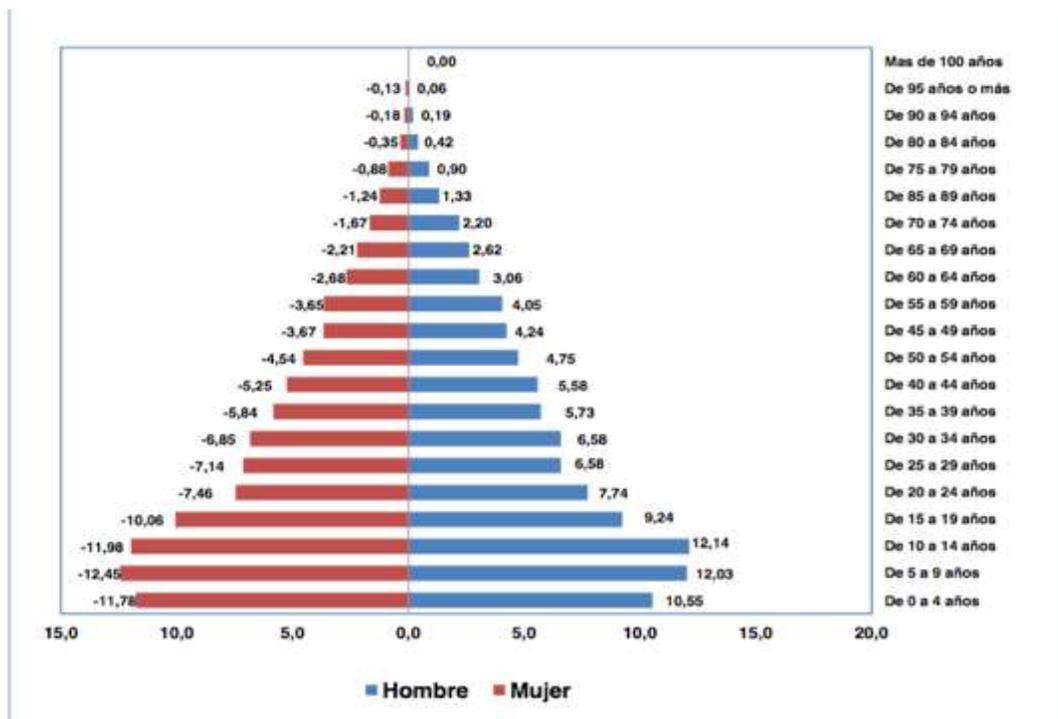


Gráfico 6. Distribución por sexo en la parroquia Zapotal
Fuente: INEC, 2010

Necesidades del sector

Lugares adecuados

Dentro de los múltiples paraderos que se pueden encontrar a lo largo de la vía Zapotal - Ventanas de la provincia de Los Ríos, se pueden apreciar las falencias que tienen, en general los lugares son inadecuados para la venta y consumo de comida.

La distribución del espacio, la estética y la seguridad deben de primar al momento del diseño de cualquier local de comida dentro de un paradero gastronómico.

Además de que dentro del local se debe de tomar en cuenta que la distribución correcta del espacio es de 1 persona por cada 3.00 m². de área y es importante no excederse de esto, porque podría ocasionar accidentes y tropiezos.

El espacio destinado a la cocina del restaurante y sus dependencias estará relacionado de manera directa con la cantidad de comensales que éste sea capaz de asumir en un momento de máxima carga.

Por otra parte, en las cocinas existen multitud de riesgos que se deben de tomar en consideración, por ejemplo, en el sector existe carencia de un correcto suministro de luz por lo que se suelen hacer instalaciones fuera de los locales y de manera inapropiada que resulta ser bastante peligroso para el correcto funcionamiento de los aparatos eléctricos y por ende aumenta la probabilidad de cortocircuitos.

Un aspecto que debe ser considerado en este proceso de ordenación del área de cocina es que debe haber una separación entre aquellos equipos que generan calor y los que no. Técnicamente están descritas muchas formas para garantizar esto.

Tipos de transporte

En Ecuador existen varias maneras de movilizarse, realizar largos viajes, transportar mercancía, todo debido al crecimiento del patio de vehículos públicos y privados, (autos, camiones o autobuses). Su ventaja radica en la gran flexibilidad que presenta, la diversidad de horarios, las tarifas económicas y la facilidad de conectar los diferentes puntos del país, se puede llegar a cualquier lugar siguiendo las carreteras. Una de las desventajas que presentan es la congestión y desorden de muchos choferes a la hora de dejar y recoger a las personas en la vía.

El transporte tiene vínculos muy estrechos con el desarrollo económico. La expansión en el sector transporte va muy de la mano con el crecimiento económico. Así, un nivel mayor de ingresos abre a las personas la posibilidad de adquirir bienes, además de la importancia de movilización, por ejemplo, el transporte hace posible el acceso a recursos, bienes, insumos, etc. que de otra manera no serían asequibles por razones de distancia. Así, el transporte ayuda a diversificar y especializar la economía. Se puede considerar al transporte como un motor que literalmente “mueve” la economía.



Figura 8. Bus Interprovincial recogiendo pasajeros en lugares inadecuados
Fuente: Diario La Hora, 2015

Áreas de recreación, de ocio y contemplación

El Ecuador cuenta con áreas verdes y paisajes maravillosos a lo largo de toda su extensión. Áreas dignas de retrato y exhibición, todo esto se debe de considerar en la etapa del diseño del paradero gastronómico en la vía Zapotal-Ventanas de la provincia de Los Ríos, además de tratar de respetar el medio ambiente ya que es un elemento representativo del patrimonio natural y se destina a la recreación, contemplación y ocio de los habitantes y personas que se acercan a degustar los platos del sector.

El diseño del paradero contempla adicionalmente, la inserción de áreas de recreación y ocio para poder representarlo como un lugar no sólo de comercio sino también de descanso por un largo viaje o simplemente como resguardo del clima para los conductores y viajeros, para todo esto se requiere una infraestructura apropiada diseñada para alojar concentraciones de público.



Figura 9. Lugar adecuado para comer y de esparcimiento y recreación
Fuente: Viaja y Descubre, 2017

Las áreas de contemplación debe de entenderse como un conjunto de acciones y medidas dirigidas al ejercicio de actividades contemplativas, que tienen como fin el disfrute escénico y la salud física y mental, para lo que es necesario los equipamientos mínimos de muy bajo impacto ambiental, tales como senderos peatonales, miradores paisajísticos, etc.

2.1.8 Características de los negocios gastronómicos en la provincia de Los Ríos

Los trabajadores autónomos o los comerciantes desde hace más de 10 años consideran que las ventas informales al por menor y las ventas en la calle son fuente de alimentos baratos para los consumidores urbanos de bajos ingresos. Los comerciantes de la calle tienen un gran nivel de organización a través, de

asociaciones que los agrupan de acuerdo al tipo de producto que venden, como la Asociación de Pequeños Comerciantes Ambulante

Al recorrer las vías del país se pueden observar los distintos tipos de comida y productos en general que se ofrecen en las calzadas y en los peajes de cada ciudad.

La decisión de los vendedores de ir a las veredas y parterres aumentó la informalidad y el peligro de sufrir un accidente en las vías, estos comerciantes aseguran que en las calles venden más que en los centros de abastos o mercados.

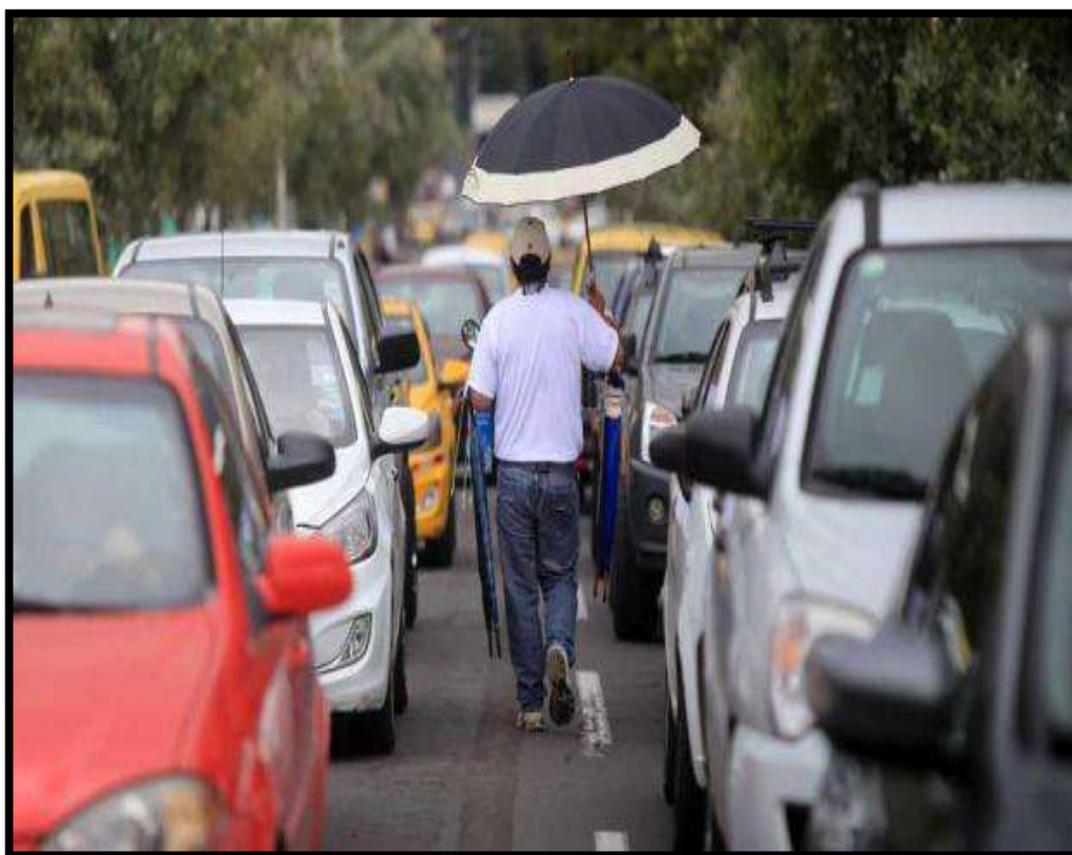


Figura 10. Comercio informal se toma las calles.
Fuente: Diario El Comercio, 2017

Así mismo la opción de ubicarse en lugares como las vías representa un ingreso diferente a estar esperando en los locales de comida dentro de un pueblo o ciudad, los dueños de estos locales aseguran que ellos ofrecen a precios módicos las distintas variedades de platos y dulces típicos que aún siguen siendo los preferidos para

degustar. En la provincia de Los Ríos, el crecimiento de comerciantes informales que desarrollan sus actividades de venta de manera desorganizada genera preocupación en la Comisión Municipal de Vía Pública, Cámara de Comercio de Quevedo y de la misma comunidad.

La opinión general de la ciudadanía es positiva en cuanto a que todos tienen el derecho de trabajar, pero organizadamente en sitios estratégicos dándole una buena imagen a la ciudad. Raúl Serpa Morejón, presidente de la Cámara de Comercio de Quevedo (CCQ), expresó su apoyo en reorganizar al comercio informal en beneficio de la urbe.

"Nosotros queremos incentivar al gobierno municipal en lo más que se pueda para que la ciudad crezca con ordenamiento", acotó. (La Hora Nacional, 2014)



Figura 11. Comercio informal; obstruyendo la vía pública.
Fuente: Diario La Hora, 2016

2.1.9 Los Siete Principios de Accesibilidad del Centro para el Diseño Universal (1997).

El Diseño Universal se basa en siete principios o reglas que, al ser implementados, impactan en forma positiva el diario vivir de los miembros de la comunidad y que deben ser aplicados en la arquitectura física, la infraestructura abstracta o electrónica para volver accesible la tecnología de la información y la comunicación.

Se presenta a continuación la versión 2.0, del 1 de abril de 1997, del Centro para el Diseño Universal (NC State University, The Center for Universal Design, an initiative of the College of Design).

Primer Principio: Uso equiparable

El diseño es útil y vendible a personas con diversas capacidades.

Pautas para el Principio 1:

- Que proporcione las mismas maneras de uso para todos los usuarios: idénticas cuando es posible, equivalentes cuando no lo es.
- Que evite segregar o estigmatizar a cualquier usuario.
- Las características de privacidad, garantía y seguridad deben estar igualmente disponibles para todos los usuarios.
- Que el diseño sea atractivo para todos los usuarios.

Segundo Principio: Uso flexible

El diseño se acomoda a un amplio rango de preferencias y habilidades individuales.

Pautas para el Principio 2

- Que ofrezca posibilidades de elección en los métodos de uso.
- Que pueda accederse y usarse tanto con la mano derecha como con la izquierda.
- Que facilite al usuario la exactitud y precisión.
- Que se adapte al paso o ritmo del usuario.

Tercer Principio: Simple e intuitivo

El uso del diseño es fácil de entender, atendiendo a la experiencia, conocimientos, habilidades lingüísticas o grado de concentración actual del usuario.

Pautas para el Principio 3

- Que elimine la complejidad innecesaria.
- Que sea consistente con las expectativas e intuición del usuario.

- Que se acomode a un amplio rango de alfabetización y habilidades lingüísticas.
- Que dispense la información de manera consistente con su importancia.
- Que proporcione avisos eficaces y métodos de respuesta durante y tras la finalización de la tarea.

Cuarto Principio: Información perceptible

El diseño comunica de manera eficaz la información necesaria para el usuario, atendiendo a las condiciones ambientales o a las capacidades sensoriales del usuario.

Pautas para el Principio 4

- Que use diferentes modos para presentar de manera redundante la información esencial (gráfica, verbal o táctilmente)
- Que proporcione contraste suficiente entre la información esencial y sus alrededores.
- Que amplíe la legibilidad de la información esencial.
- Que diferencie los elementos en formas que puedan ser descritas (por ejemplo, que haga fácil dar instrucciones o direcciones).
- Que proporcione compatibilidad con varias técnicas o dispositivos usados por personas con limitaciones sensoriales.

Quinto Principio: Con tolerancia al error

El diseño minimiza los riesgos y las consecuencias adversas de acciones involuntarias o accidentales.

Pautas para el Principio 5

- Que disponga los elementos para minimizar los riesgos y errores: elementos más usados, más accesibles; y los elementos peligrosos eliminados, aislados o tapados.
- Que proporcione advertencias sobre peligros y errores.
- Que proporcione características seguras de interrupción.
- Que desaliente acciones inconscientes en tareas que requieren vigilancia.

Sexto Principio: Que exija poco esfuerzo físico

El diseño puede ser usado eficaz y confortablemente y con un mínimo de fatiga.

Pautas para el Principio 6

- Que permita que el usuario mantenga una posición corporal neutra.
- Que utilice de manera razonable las fuerzas necesarias para operar.
- Que minimice las acciones repetitivas.
- Que minimice el esfuerzo físico continuado.

Séptimo Principio: Tamaño y espacio para el acceso y uso

Que proporcione un tamaño y espacio apropiados para el acceso, alcance, manipulación y uso, atendiendo al tamaño del cuerpo, la postura o la movilidad del usuario.

Pautas para el Principio 7

- Que proporcione una línea de visión clara hacia los elementos importantes tanto para un usuario sentado como de pie.
- Que el alcance de cualquier componente sea confortable para cualquier usuarios en todo o de pie.
- Que se acomode a variaciones de tamaño de la mano o del agarre.

- Que proporcione el espacio necesario para el uso de ayudas técnicas o de asistencia personal.

2.2 Marco Conceptual

Características de los Paradero Turísticos

Por lo general, los paradores cuentan con un servicio principal de gastronomía típica del lugar. Otros paradores ofrecen servicios relacionados con el ocio y el esparcimiento como piletas, espacio para artistas y músicos, juegos para niños e incluso modelos de boliches y salones bailables que se ponen en uso principalmente a la noche. (Ministerio de Turismo, 2015)

De esta forma, los paradores turísticos Cumplen las siguientes funciones y características:

- Ofrecer servicios de alimentos y bebidas.
- Ofrecer facilidades sanitarias higiénicas para los viajeros.
- Incluyen áreas para actividades de recreación.
- Mantienen normas diseño y los requisitos de sus usuarios, los empresarios que los administran y su adaptación a la localidad en que se ubica.

Tipología De Paradores

De acuerdo con lo propuesto como servicios necesarios en los paradores se pueden establecer diferentes tipologías; naturalmente todo agrupamiento depende de las condiciones del terreno y el tipo de servicios que serán provistos; las alternativas que se darán a continuación obedecen a una serie de factores primordiales en el funcionamiento de los servicios ofrecidos por paradores como son los siguientes (Ministerio de Turismo, 2015):

- a) El área de cocina o preparación de alimentos debe estar centralizada.

b) Los sanitarios públicos que normalmente son los más utilizados, deben tener cierta separación de los demás servicios en la edificación, ya sea por entrada independiente o por distancia del resto de la estructura.

c) La localización de los servicios auxiliares como la tienda de artículos, no es crítica, pero estaría mejor ubicada adyacente a las áreas de servicios de alimentos y servicios sanitarios. En ella se contempla la venta de artículos de primera necesidad, algunos alimentos, productos y artesanía típica de la región. También dentro de su área se ubicarán los servicios de teléfono, correos e información turística.

d) Las áreas de servicio deben ser, estructurales en forma que faciliten su futura expansión.

e) El núcleo de servicios para el automóvil cuando se incorpora al parador debe ubicarse separadamente a la estructura de servicios al usuario, generalmente a una distancia no menor a 20 m.

2.2.1 Parador Tipo A

Es el tipo de facilidad que se considera como la unidad mínima necesaria para un parador. (Ministerio de Turismo, 2015)

Se contemplan para ella los siguientes servicios (con sus respectivas áreas):

- Local para Información Turística.
- Sanitarios (para el público y el personal del establecimiento)
- Café - bar de servicio rápido.
- Área de servicio al Café-bar, integrada a éste con un mínimo de artefactos para la preparación de alimentos y bebidas.
- Depósito para el almacenamiento.
- Tienda de Venta de artesanía.

- Estacionamiento de vehículos.
- Núcleo de servicio del automóvil cuando se considere necesario, y que en éste caso podría ofrecer únicamente suministro de combustible.

2.2.2 Parador Tipo B

Este tendrá todas las facilidades del tipo A, pero algunas de ellas tales como los sanitarios, la tienda y los posibles servicios para el automóvil se prevean más amplios o completos. (Ministerio de Turismo, 2015)

Parador tipo B ofrecería lo siguiente:

- Local para Información Turística.
- Sanitarios Públicos.
- Sanitarios para el personal.
- Fuente de soda.
- Área de mesas.
- Cocina.
- Depósitos.
- Tienda (Venta de misceláneas).
- Oficina de administración- Vigilancia.
- Estacionamiento.

En estos paradores los servicios al automóvil podrían incluir un área de garaje para reparación de pequeñas averías.

2.2.3 Parador Tipo C

Este incluiría todas las facilidades de los paradores A y B ampliándoles áreas, por lo cual sus servicios serían:

- Local para Información Turística.
- Sanitarios Públicos.
- Sanitarios para el personal.
- Fuente de Soda.
- Área de mesas.
- Cocina.
- Depósito.
- Venta de Misceláneas.
- Venta de artesanía.
- Oficina de administración-vigilancia.
- Salón de juegos.
- Área de Exposiciones.
- Estacionamiento de Vehículos.
- Residencia del Vigilante (Cuando sea necesaria)
- Núcleo de servicio al automóvil.

- **Actividad Turística:**

Consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual (al menos durante una noche y como máximo 365 días), por ocio, negocios u otros motivos. El turismo puede ser doméstico (turistas que se desplazan dentro de su propio país) o internacional. (Organización Mundial del Turismo)

- **Actividad Comercial:**

Se denomina así a la actividad socioeconómica que consiste en el intercambio de materiales que sean libres en el mercado de compra y venta de bienes y servicios, ya sea para su uso, para su venta o para su transformación.

En los términos expresados por la ley, la actividad comercial está vinculada a la comercialización, entendida ésta como el proceso cuyo objetivo es hacer llegar los bienes y servicios desde el productor al consumidor. (La enciclopedia de las Inversiones)

- **Agenda para el Desarrollo Sostenible:**

Es un plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad, que también tiene la intención de fortalecer la paz universal y el acceso a la justicia. Es una resolución en la que reconocen que el mayor desafío del mundo actual es la erradicación de la pobreza y afirman que sin lograrla no puede haber desarrollo sostenible. (La Asamblea General de la ONU).

- **Alcorque**

Hoyo que se hace al pie de una planta o de un árbol para retener el agua de la lluvia o del riego.

- **Cabañas**

Casa rústica de campo hecha con ramas o madera: cabaña de guardas forestales.

Número o conjunto de cabezas de ganado: cabaña bovina española.

También a las cabañas se les conoce con las siguientes entradas: Sinónimos

- Barraca
- Rancho
- Bajareque
- Bohío
- Choza
- Rabadán

Cabañas Arquitectura. Una cabaña es una construcción que se desarrolla en un ambiente rural, es una vivienda moderna, confeccionada en materiales sencillos. En algunas ocasiones estas se encuentran construidas en la ciudad, pero no son tan llamativas como aquellas que se desarrollan en una zona natural. Su utilidad ha sufrido un giro en la actualidad, debido a que antes estas eran utilizadas por los trabajadores agrícolas y sus familiares. Actualmente son muchas las familias que quieren poseer un lugar de descanso natural como este. (Ecured, 2018)

Los lugares seleccionados para su construcción casi siempre son acuáticos, saludables, de placer y sobre todo naturales. Algunas de las cosas a tomar en cuenta a la hora de construir una cabaña, es que esta no perjudique el ambiente donde será levantada. Es por esta razón que se debe de tener un permiso de las autoridades de medio ambiente para cerciorarse de que el lugar seleccionado es el oportuno. Otra de las cosas a tomar en cuenta es el material constructivo de la misma, que tiene que adaptarse al clima de la zona. (Ecured, 2018)

Dentro de las características que posee una cabaña se pueden citar, que estas casi siempre están confeccionadas en troncos de árboles, en otras ocasiones están elaboradas en piedras bocha, que son extraídas del río. En cuanto al revestimiento se aplica con barnices o maderas bien trabajadas. En la estructura del techo, tiene que haber presente tirantes cepillados de algún tipo de madera, el ensamblado debe de estar presente de igual forma.

- **Culmo:**

Tallo del bambú, formado por nudos y entrenudos, que emerge del rizoma; es el equivalente al tallo de un árbol.

- **GaK:**

Guadua angustifolia Kunth.

- **Barra:**

Mostrador de un establecimiento donde se sirven bebidas.

- **Cocina:**

Parte del establecimiento de restauración donde se elaboran, manipulan, envasan o Conservan platos y alimentos y con servicio y venta directamente al consumidor final.

- **Cocina central:**

Unidad de producción de comidas preparadas destinada a ser consumida en un punto distinto al de su elaboración tanto si hay preparación en el punto de consumo como si no y cuya actividad es la venta a colectivos o entidades y no a particulares.

- **Contenedor (de alimentos):**

Utensilio grande y recuperable destinado a guardar un alimento y que puede contener recipientes o estar en contacto directo con el alimento.

NOTA - Los contenedores de alimentos suelen ser herméticos e isoterms.

- **Cuarto frío:**

Zona de trabajo a temperatura controlada que minimiza la probabilidad de ruptura de la cadena de frío.

- **Comercio Informal:**

Se entiende por comercio no estructurado o informal aquel en el cual las personas laboran por su cuenta en micro negocios comerciales asociados a los hogares que operan sin un local, es decir, en vía pública. (El Reglamento de Comercio Informal, 2008)

- **Comercio Ambulante**

Toda actividad comercial realizada de manera cotidiana en la vía o lugares públicos por personas físicas que transportan sus mercancías sobre su cuerpo o algún medio de transporte, deteniéndose en algún lugar solamente por el tiempo indispensable para la realización de una sola transacción. (El Reglamento de Comercio Informal, 2008)

- **Comercio en Puesto Fijo:**

Toda actividad comercial que se realiza en la vía pública en un local, puesto o estructura determinando para tal efecto, anclado o adherido al suelo o construcción permanente, aun formando parte del periodo o finca privada, se considera dentro de esta modalidad la comercialización de cualquier producto realizada a través de máquinas expendedoras en la vía pública. (El Reglamento de Comercio Informal, 2008)

- **Comercio en Puesto Semifijo:**

Toda actividad comercial en la vía pública que se lleva a cabo de manera cotidiana; valiéndose de la instalación y el retiro al término de su jornada de cualquier tipo de estructura; vehículo remolque, instrumento, charola, artefacto u otro bien mueble, sin estar o permanecer anclado o adherido al suelo o construcción. (Ayuntamiento del Municipio Mexicano, 2015)

- **Desarrollo Sostenible:**

Desarrollo que satisface las necesidades de la generación presente, sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras de satisfacer sus propias necesidades.

Desarrollo Sostenible de la sociedad, el medio ambiente, la cultura y la economía, que están interconectadas, no separadas. (Organización de las Naciones Unidas)

- **Gastronomía:**

La gastronomía se compone de un conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales. (7Graus)

- **Iluminación Cenital:**

Es la iluminación proveniente de un único punto de luz situado verticalmente encima del sujeto u objeto. (Definiciones, 2016)

- **Rústico:**

La palabra rústico reconoce su origen en el latín “rusticus”, que a su vez se deriva de “rus” en el sentido de “campo”. Lo “rusticus” era lo opuesto a lo “urbanus” que era lo que se relacionaba con la ciudad, con lo edificado y más populoso, donde las personas eran más educadas y cultas.

- **Plan Nacional para el Buen Vivir:**

Es un instrumento creado para articular las políticas públicas con la gestión y la inversión pública. El Plan cuenta con 12 Estrategias Nacionales; 12 Objetivos Nacionales, cuyo cumplimiento permitirá consolidar el cambio que los ciudadanos y ciudadanas ecuatorianos con el país que anhelamos para el Buen Vivir. (PNBV 2013-2017)

- **Paradero Gastronómico:**

Un paradero turístico es un elemento típico que se presenta en diferentes ciudades o espacios urbanos que se encuentran cercanos las zonas principales de las vías de acceso del país. (Camelo, Cevallos, 2012)

- **Recurso Natural:**

Son aquellos bienes que pueden obtenerse de la naturaleza sin mediar la intervención de la mano del hombre. Estos tienen una influencia positiva en la economía al ayudar a su desarrollo y satisfacer necesidades de la población. (Definición abc)

- **Suelo Arcilloso:**

Este tipo de suelos presentan una textura fina, con un alto predominio de arcillas (45 % de arcillas, 30% de limo y 25% de arena).

Esta composición le permite una elevada retención de agua y nutrientes. No obstante posee una baja porosidad y por lo tanto, la consecuencia lógica es que son suelos que carecen de buenas posibilidades de aireación. Por este motivo se dice que son terrenos difíciles de trabajar ya que poseen una elevada viscosidad que ofrece una gran resistencia a la penetración de raíces. (Blog Jardinería , 2008)

- **Suelo Franco:**

Son aquellos que tienen una textura media (45%de arena, 40% de limo y 15% de arcilla). Estos suelos presentan las mejores condiciones tanto físicas como químicas, siendo los más aptos para el cultivo.

También el color puede dar pautas sobre la composición mineralógica del suelo: en líneas generales, cuanto más oscura sea la tierra, mayor cantidad de materia orgánica y mayor fertilidad.

En cambio, cuanto más claro, mayor presencia de gravas. Los rojos o castaño rojizos indican una alta proporción de óxidos de hierro, mientras que los amarillos indican una baja fertilidad (ya que son óxidos de hierro que han reaccionado con el agua y por lo tanto, son deficitarios en su drenaje). (Blog Jardinería , 2008)

- **Turismo Gastronómico:**

Es una forma muy particular de hacer turismo. Éste tipo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país. (Labella, 2014)

- **Patrimonio Intangible:**

Es el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena; y el cual se transmite oralmente o mediante gestos y se modifica con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Son las manifestaciones no materiales que emanan de una cultura en forma de (Fundación ILAM, 2018) :

- Saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades),
- Celebraciones (rituales, festividades, y prácticas de la vida social),
- Formas de expresión (manifestaciones literarias, musicales, plásticas, escénicas, lúdicas, entre otras)
- Lugares (mercados, ferias, santuarios, plazas y demás espacios donde tienen lugar prácticas culturales).

- **Vía de Primer Orden:**

Las vías que conforman el Sistema Nacional de Carreteras o Red Vial Nacional se denominan arteriales o de primer orden.

- **Ventilación cenital:**

Es la ventilación dirigida desde la parte superior hasta la parte inferior de un objeto o elemento.

- **Vado:**

El término se emplea para nombrar al sitio de un curso de agua que, gracias a su profundidad escasa y su fondo estable, permite el paso.

- **Baño:**

El baño se considera un sitio para el aseo personal, donde las actividades comunes son, lavarse la cara, los dientes, realizar necesidades fisiológicas, bañarse y en ocasiones vestirse. De esta manera, se debe buscar la optimización de las funciones, pues en muchas ocasiones este ambiente debe ser usado por dos personas al mismo tiempo. (Fonseca, 1995)

- **Servicios higiénicos:**

Se entenderá como servicio higiénico el lugar que cuente con el siguiente equipamiento principal:

1 inodoro, 1 lavamanos. Se puede cumplir los requerimientos señalados con la existencia de inodoros para cada género y lavamanos de uso compartido para el caso de servicios higiénicos por género. (Ministerio de Turismo, 2012)

- **Servicio de restauración.**

Entidad que, según corresponda, diseña, prepara, elabora, almacena y distribuye alimentos para ser consumidos por un grupo poblacional.

- **Baterías Sanitarias:**

Se entenderá como batería sanitaria al lugar que cuente como mínimo con el siguiente equipamiento principal: 2 inodoros, 2 urinarios, 2 lavamanos. El urinario se exigirá solamente para el género masculino. (Ministerio de Turismo, 2012)

2.3 Marco Legal

La base legal de toda investigación es aquel apartado que menciona de manera jerárquica aquellas leyes que intervienen en todo el desarrollo, mediante la utilización de la Pirámide de Kelsen se establece el orden de obediencia de las leyes dentro de un país.



Figura 12. Pirámide de Kelsen
Fuente: google imágenes, 2018

Con el fin de brindar una guía legal da una introducción de las leyes, reglamentos y normas necesarias para la construcción y diseño de cualquier edificación.

Dentro de las leyes que se encuentran vigentes en el país, fomentan, regulan y permiten establecer parámetros de construcción, los siguientes textos:

2.3.1 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 3039 (2015) ; Servicios de restauración. Buenas prácticas de manufactura.

Edificio en general

- La planta física y las instalaciones deben ser de construcción sólida y habilitada de acuerdo con la legislación vigente. Los materiales usados en la construcción y el mantenimiento no deben transmitir ninguna sustancia al alimento.
- Los edificios y las instalaciones se deben diseñar y construir con las características funcionales y con la ubicación, medidas y distribuciones que respondan a las necesidades de cada área de trabajo.
- Deben asegurar que las operaciones se puedan realizar en las condiciones higiénicas adecuadas desde la llegada de las materias primas hasta la obtención del producto terminado.
- La proyección del edificio se debe realizar de manera tal que se puedan separar por partición, ubicación o cualquier medio eficaz las operaciones que generen peligros de contaminación cruzada.
- Las zonas o instalaciones que no sean compatibles con una operación sanitaria del servicio de alimentos tales como áreas de vivienda, baños, lavandería, instalaciones para almacenar materiales de limpieza, cuartos de maquinaria, depósitos de residuos o de otra índole, deben estar separadas e identificadas para evitar la posible contaminación de los alimentos y de las superficies.

Áreas de desplazamiento y Vías de acceso

Para una adecuada prestación de servicios, las vías de acceso y áreas de

desplazamiento al interior del local deben facilitar la circulación de los clientes y del personal de servicio; se debe contar con una adecuada señalización, también contribuirá al desplazamiento de las persona, así como contar con áreas de circulación amplias.

La accesibilidad es la posibilidad que todo ser humano tiene de utilizar un objeto, visitar un lugar o acceder a un servicio o producto. A continuación se presentan medidas óptimas de accesos, salidas y pasillos, considerando el diseño inclusivo.

Tabla 4
Dimensiones de Acceso y Salidas

E=	P=	A=	S=
Número de personas que pueden ocupar dicha planta	Ancho mínimo de cada pasillo en función del número de personas que puedan utilizarlo (m)	Ancho total mínimo de salidas en edificios (m)	Número total mínimo de salidas en edificios
1 a 50	1,20	1,20	1
51 a 100	1,20	2,40	2
101 a 200	1,50	2,40	
201 a 300	1,80	2,40	
301 a 400	2,40	3,00	
401 a 500	3,00	3,60	
501 a 600	3,60	3,60	3
601 a 700	4,20	4,20	
701 a 750	4,80	4,80	
751 a 800	4,80	4,80	4
801 a 900	5,40	5,40	
901 a 1000	6,00	6,00	

Fuente: Ley de prevención contra incendios, 2006

2.3.2 Normas de Arquitectura y Urbanismo del Distrito Metropolitano de Quito. (2003)

Diseño interior de materiales

- La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos y bebidas, debe
- ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión y lisos tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección de los ambientes.

- Se debe tener presente, que solo la infraestructura del área del comedor puede utilizar materiales a los antes mencionados, siendo recomendable considerar el estilo del restaurante. Toda la infraestructura debe estar siempre conservada y limpia.

Instalaciones Sanitarias

- El establecimiento debe contar con servicio higiénicos diferenciado, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores y clientes, debidamente señalizados, los cuales deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, así mismo deberá contar con una buena iluminación y ventilación natural o artificial.
- Los servicios higiénicos de los empleados deben estar separados del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo a la cocina o almacén.
- Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor; asimismo las puertas deben tener ajuste automático y permanecer cerradas, excepto durante las operaciones de limpieza.

Separación de Áreas

- Las distintas áreas se deben diseñar de forma tal que faciliten el buen ordenamiento de los equipos y materiales y eviten la contaminación cruzada. Para tal fin, las áreas de trabajo deben estar claramente delimitadas, física o funcionalmente, identificadas y señalizadas.
- El diseño de tales áreas debe ser adecuado y con espacio suficiente con el objeto de facilitar las operaciones que en ellas se realicen, así como su limpieza y su mantenimiento.

Zonas de manipulación de los alimentos

- Las superficies de las paredes, los pisos y cielorrasos deben ser lisos, duros, impermeables y sin roturas, para minimizar la dispersión o la acumulación de polvo o de partículas que contribuyen a la proliferación de microorganismos y plagas, y para facilitar la aplicación de agentes de limpieza y desinfectantes.
- Del mismo modo, las uniones entre los pisos y las paredes deben ser abovedadas o redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que ayudan a la contaminación.
- Se debe proveer de una red suficiente y apropiada de conductos o cañerías de desagües, sobre todo en los casos de alto volumen de operaciones y tránsito continuo de personas y equipos como, por ejemplo, en aquellas áreas donde se realiza el lavado de vajillas, utensilios y otros equipos.
- En las zonas de manipulación de alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deben estar instalados de manera que se evite la contaminación de los alimentos, las materias primas y los envases, por condensación y goteo, y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

Iluminación y ventilación

- La ventilación debe estar diseñada según las condiciones establecidas para un determinado proceso o para un producto. Debe ser, además, suficiente para mantener las condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- Se debe proveer de una adecuada ventilación en áreas de preparación de comidas tales como el sector de cocción de alimentos, donde puede haber equipamientos, numerosos recipientes y artefactos de gran capacidad que mantienen

alimentos calientes, lo cual genera una carga térmica alta y emisión de vapores que se deben disipar por sistemas de ventilación.

- La dirección de la corriente de aire, ya sea natural o forzada, debe ir de una zona limpia a una zona sucia. Las aberturas deben tener protecciones y vallas que eviten el ingreso de agentes contaminantes.

- Todos los equipos de este sector deben hacer confluir sus vapores hacia campanas extractoras, las que deben estar diseñadas de modo que faciliten el acceso para realizar las tareas de limpieza, con una frecuencia establecida.

Alimentos perecederos

- El establecimiento debe disponer de equipos de refrigeración y/o congelación, en número y con la capacidad suficiente, para conservar los alimentos a temperatura adecuada y que cumplan con los requisitos.

- Los equipos deben disponer de dispositivos para la medición y el seguimiento de las temperaturas de refrigeración. Se debe mantener un registro de dichas temperaturas. Se recomienda que los equipos para el almacenamiento en frío o en congelación de alimentos tengan dispositivos de alarma para la temperatura.

Alimentos no perecederos

El depósito de víveres secos debe mantener condiciones de temperatura y humedad.

Productos o insumos no alimentarios:

a) elementos de limpieza y desinfección: Los elementos que se utilicen para la limpieza y desinfección se deben mantener en un sector aparte de forma tal que no contaminen los alimentos, los utensilios, los equipos y la ropa.

b) sustancias peligrosas. Estos productos se deben almacenar en salas o armarios cerrados con llave exclusivamente destinados a tal fin.

Vestuarios y cuartos de aseo

➤ El establecimiento debe disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseos de uso exclusivo para el personal del servicio de alimentos. Éstos deben estar bien iluminados, ventilados y convenientemente situados.

➤ Los lavamanos deben estar provistos de grifos que suministren agua caliente y agua fría, y se recomienda que sean automatizados para evitar el accionamiento manual, que es una fuente importante de contaminación.

➤ El servicio debe contar con duchas suficientes para los empleados.

➤ Se deben colocar, en sitios visibles, mensajes en los que se indique al personal el lavado de manos, con las instrucciones con la forma correcta de hacerlo.

➤ Con el propósito de facilitar el cambio de ropa del personal, junto a los servicios sanitarios, se debe disponer de áreas de vestuarios y armarios individuales para guardar la ropa y los artículos para el aseo personal.

Ventilación en edificaciones comerciales

La ventilación de locales habitables de carácter comercial, como tiendas, almacenes, garajes, talleres, etc. podrá efectuarse por las vías públicas o particulares, pasajes y patios, o bien por ventilación cenital por la cual deberá circular libremente el aire sin perjudicar recintos colindantes. El área mínima de estas aberturas será el 8% de la superficie útil de planta del local.

Los locales comerciales que tengan acceso por galerías comerciales cubiertas y que no dispongan de ventilación directa al exterior, deberán ventilarse por ductos, o por medios mecánicos. Los locales que por su actividad comercial produzcan emisiones de procesos (gases, vapores, olores ofensivos característicos),

emisiones gaseosas de combustión no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.

Ventilación Mecánica

Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control con ventilación natural, se usará ventilación mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten la tranquilidad de los moradores del área donde se va a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración. Cada local dispondrá de un medio baño para el público.

Servicios Sanitarios en comercios

Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará la siguiente relación:

Medio baño por cada 50 m²., de área útil de local comercial y uno adicional por cada 500 m²., de local o fracción mayor al 50%.

En centros comerciales para locales menores a 50 metros cuadrados, se exigirá un medio baño para hombre y uno para mujeres por cada 10 locales.

En toda batería sanitaria se considerará un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en el literal b) del Art. 68 de este libro.

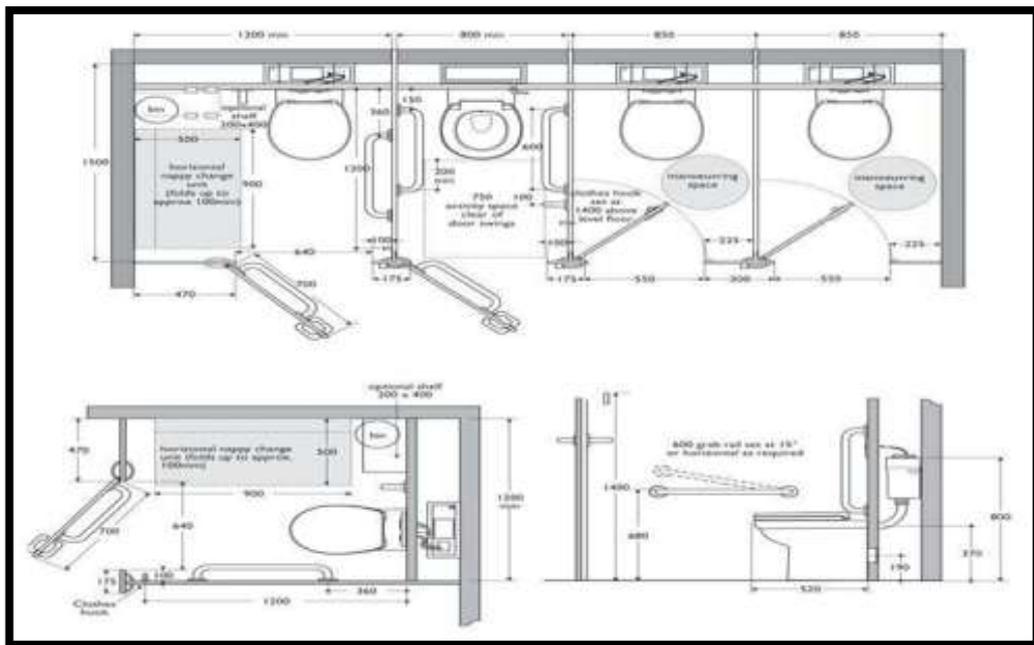


Figura 13.Recomendaciones para baños públicos
Fuente: Pinterest,2018

Mobiliario Urbano

Bancas: Deben estar ubicadas dentro de las bandas de equipamiento o en espacios que no obstaculicen la circulación peatonal.

- Deben estar sobre piso duro y con un sistema de anclaje fijo capaz de evitar toda inestabilidad.
- Deben estar provistas de un espacio lateral libre de 1 200 mm de ancho, por lo menos en uno de sus lados.
- El asiento debe estar máximo a 450 mm de altura sobre el piso terminado y tener una forma ergonómica.

Árboles: Todos los árboles y plantas que se encuentran aledaños a las circulaciones peatonales deben estar dotados de suficiente cuidado y mantenimiento que permita el cumplimiento de esta norma.

En el caso de que existan jardineras fuera de la banda de equipamiento, estas deben estar señalizadas con cambio de textura en el piso desde el borde de la misma en un ancho de 0,900 metros hacia todos los costados en los que haya espacio de circulación peatonal.

2.3.3 Normas Sobre Estructuras de Guadúa NEC – SE – GUADÚA (2016)

Elementos constructivos de GaK.

Columnas

Las columnas pueden conformarse de un culmo o de la unión de dos o más piezas de GaK, colocadas de forma vertical con las bases orientadas hacia abajo.

- a) Las columnas compuestas de más de una pieza de bambú, deben unirse entre sí con zunchos o pernos, con espaciamientos que no excedan un tercio de la altura de la columna.
- b) La construcción de columnas demanda su apoyo en zócalos, pedestales o columnas de H. A. de diferente altura, de acuerdo al diseño. El anclaje de los culmos en sus apoyos, se expone en la sección 5.5.
- c) La altura de las columnas y la carga axial a soportar, demanda el análisis estructural de la esbeltez de aquellas, para contrarrestar posibles flexiones o pandeos de las mismas.

Un procedimiento para disminuir la esbeltez de las columnas es aumentar la sección de las mismas con adición de dos o más culmos que eviten las posibles flexiones laterales o pandeos.

- d) La adición de culmos con alturas diferenciadas, permite asegurar vigas superiores transversales, sean éstas dobles o triples, evitando la flexión lateral de aquellas.

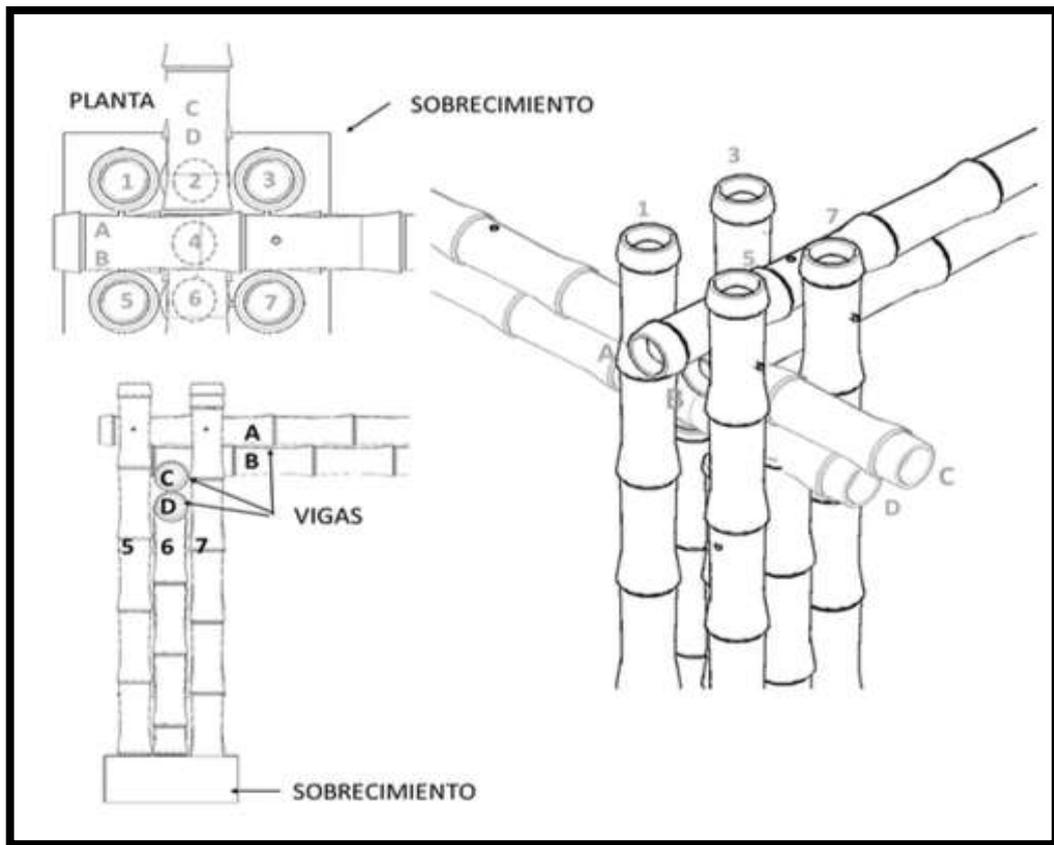


Figura 15. Columna compuesta por cinco culmos
Fuente: NEC-SE-Guadua, 2016

Anclaje de los Culmos a los Sobrecimientos

Existen varias opciones de anclaje de los culmos a los sobrecimientos, como: varilla corrugada, pletinas, tubos de acero, elementos articuladores de acero, entre otros, de acuerdo a los requerimientos del diseño estructural.

A continuación, se detallan dos de los sistemas de anclaje más usuales:

5.5.1. Mediante varillas de acero

En este tipo de anclaje se debe considerar lo siguiente:

- a) Las varillas inician en el cimiento y sobresalen en la cabeza del sobrecimiento, para cumplir las funciones de anclaje entre el sobrecimiento y los culmos.
- b) El sistema posibilita el apoyo de, uno o más culmos, en la cabeza del sobrecimiento.

- c) El o los culmos debe(n) apoyarse a 20 o 30 mm por abajo del nudo.
- d) Antes de introducir el/los culmo(s) en las varillas, se debe eliminar el diafragma interior de los dos nudos inmediatos y extraer los restos del diafragma.
- e) Con la sierra de copa o saca bocados, realizar una abertura de 25 mm de diámetro en el entrenudo del culmo a 300 mm del sobrecimiento.
- f) El diámetro de los anclajes que penetran en los culmos de GaK, está en función de la altura de las columnas, en todo caso, no deben ser menores a 10 mm (3/8”), ni mayores a 18 mm (3/4”).
- g) Los anclajes que sobresalen del zócalo o pedestal deben ser de no menos de 300 mm de longitud.

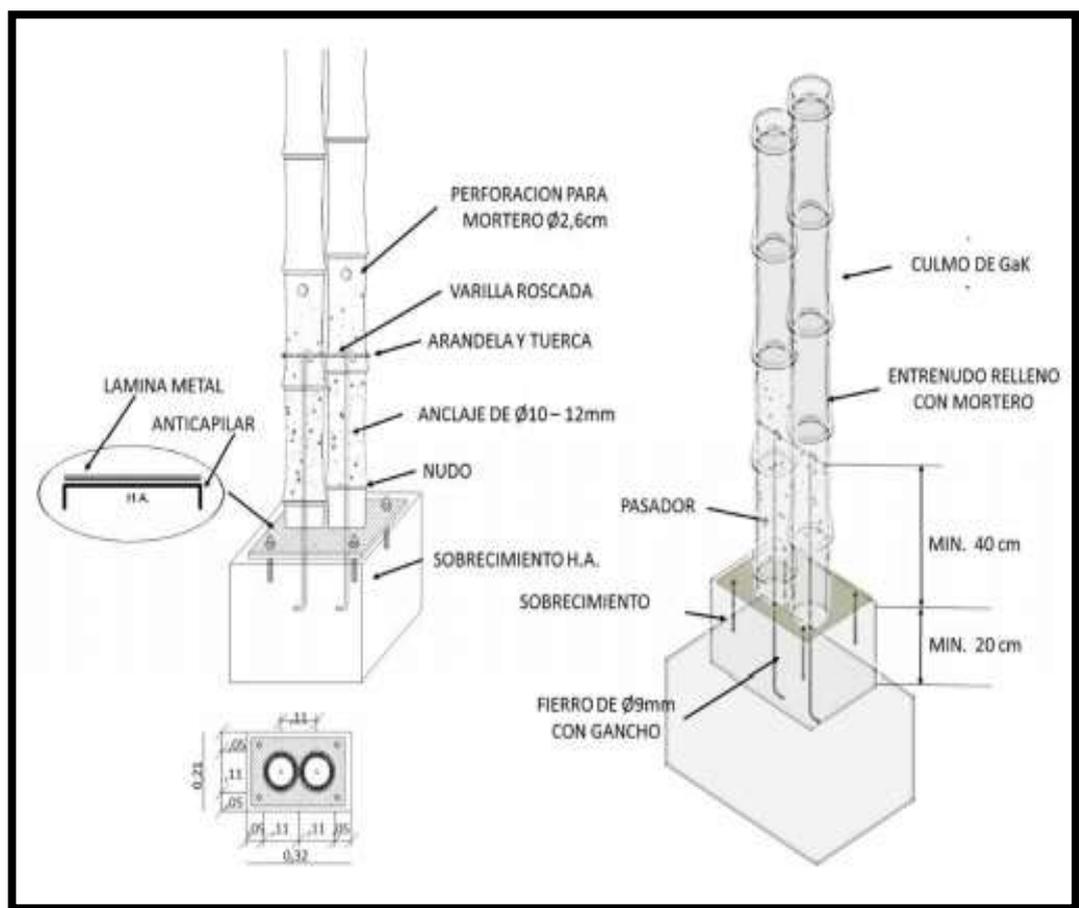


Figura 16. Columna compuesta
Fuente: El Arte de Proyectar (Neufert)

Mediante pletinas de acero

En este tipo de anclaje se debe considerar lo siguiente:

- a) Este sistema permite asegurar uno o más culmos al sobrecimiento, sin necesidad de introducir morteros o mezclas de arena/cemento, al interior del culmo.
- b) Sobresalen del sobrecimiento dos pletinas metálicas de 40 mm de ancho y 5 mm de espesor.
- c) Las 2 pletinas pueden iniciar su anclaje desde el cimient o desde el sobrecimiento y sobresalir no menos de 250 mm de la cabeza del pedestal o zócalo.
- d) Las pletinas pueden estar previamente perforadas y atravesadas con dos pernos de 10 mm, debidamente asegurados con tuercas y arandelas, mientras dure el fraguado del cimient o sobrecimiento, para asegurar la alineación de las perforaciones en las dos pletinas. Es recomendable colocar un taco de madera entre las pletinas para evitar desplazamientos.
- e) Las pletinas deben ser lo suficientemente anchas como para colocar los pernos de tal forma que no se encuentren alineados en la misma cara, sino, desfasados, para minimizar el efecto de corte de los mismos a las fibras paralelas de la GaK.
- f) La separación entre las dos pletinas debe estar de acuerdo al diámetro de los culmos disponibles.
- g) Concluido el fraguado, se extraen las tuercas, se coloca el culmo y se lo perfora en dirección de los agujeros de las dos pletinas y se emperna.
- h) Previo a la instalación, todos los elementos metálicos deben ser limpiados (oxido, grasa, cemento, polvo, entre otras).
- i) Pintar con anticorrosivo las pletinas, al igual que los elementos metálicos vistos: tuercas, anillos, extremos de los pernos. En ambientes con alta salinidad o zonas

costras se recomienda usar elementos metálicos de acero inoxidable, o acero negro estructural utilizando el sistema de pintura de protección por capas indicado a continuación:

- 1era Capa: un imprimante epóxico de dos componentes con endurecedor tipo poliamida de 100 micrones.

- 2da. Capa: pintura epóxica de dos componentes con endurecedor poliamida de 100 micrones.

- 3ra. Capa: pintura anticorrosiva de 100 micrones.

- 4ta. Capa: pintura de acabado tipo automotriz o de aceite de 100 micrones.

* Las capas deben ser medidas en espesor de película seca (EPS).

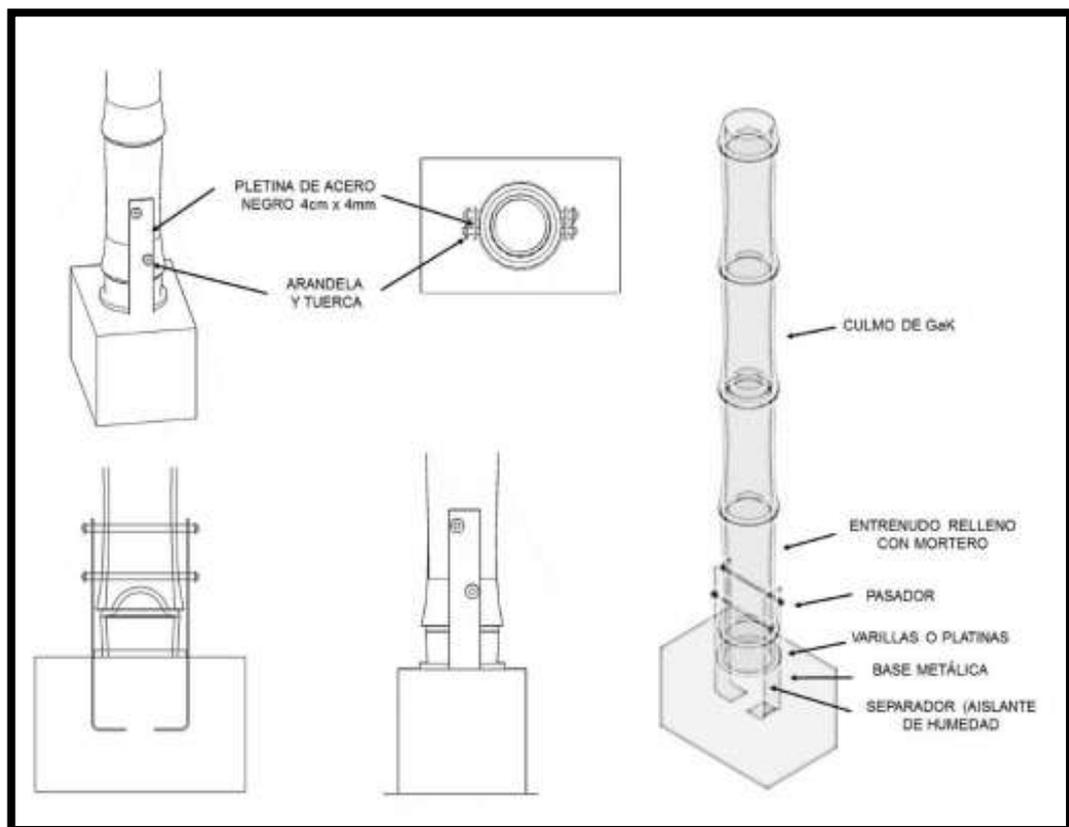


Figura 17. Anclajes de columnas
Fuente: El Arte de Proyectar (Neufert)

2.3.4 Normativas Universal de Diseño

Dimensiones en Cocinas (Ernest Neufert).

Cocinas.

Las siguientes dimensiones de cocinas son extraídas del libro El arte de proyectar en arquitectura del Arq. Ernest Neufert, donde indica también conceptos, mobiliario, entre otros. “Las cocinas son una suma de puestos de trabajos individuales (...)”. (Neufert E. , 2013)

El arquitecto Ernest Neufert, en su libro “El arte de Proyectar en la Arquitectura” identifica las actividades que se realizan en la cocina para disponer del mobiliario necesario, que recalca es de suma importancia al determinar medidas y los puestos de trabajo, así mismo menciona otro factores de igual relevancia como tipo de oferta alimenticia y capacidad de atención.

Fregaderos

Los materiales empleados y las variaciones sobre las propias cubetas son muy variados. Las más usuales son las fabricadas en acero inoxidable con y sin asas.

También pueden ser, perforadas, con tapas o fabricadas en plástico alimentario, policarbonato o polipropileno. (Expo maquinaria, 2013)

Es importante elegir el apropiado lavaplatos, ya que son los elementos que ayudan a mantener la limpieza de los alimentos; la correcta elección llegará a ahorrar espacios, tiempo y dinero.

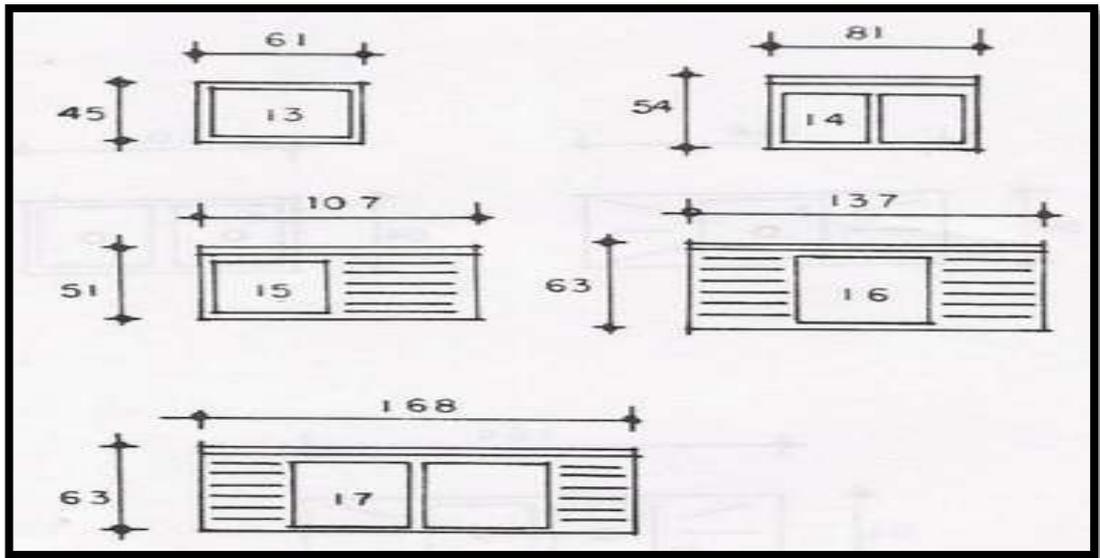


Figura 18. Medidas de Tarjas para cocinas
Fuente: Las medidas de una casa, 1990

Refrigeradores y congeladores:

Se recomiendan dos de cada uno. Aire de lavado de cocinas: Se utiliza para que las cocinas estén bien ventiladas y la óptima conservación de los alimentos (Trabajo.com, 2015)

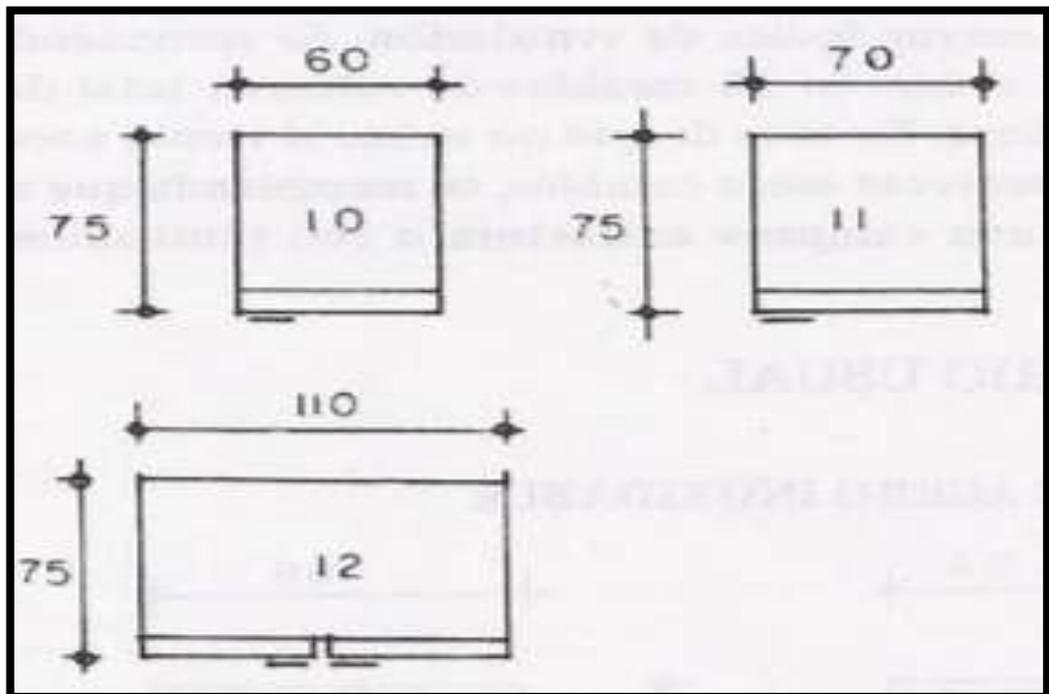


Figura 19. Medidas de un refrigerador
Fuente: Las medidas de una casa, 1990

Fogones

La eficiencia de los fogones está determinada por el nivel de aprovechamiento del calor de combustión en la elaboración o cocción de los alimentos que se procesen. Por esta razón, es importante tener en cuenta las formas en que se transmite el calor de combustión para el diseño de las diferentes variantes de fogones (Zúñiga, 2013).

Para la construcción de un fogón, es necesario elegir materiales adecuados de la zona, que aproximadamente son unos 250 ladrillos básicos, una plancha de metal, un horno de metal con su respectiva puerta, un tubo de 4 pulgadas, las uniones para la tuberías, varillas metálicas de 4 pulgadas, la campana extractora, arena, cemento, agua y herramientas menores, todo esto para el correcto funcionamiento de la cocina rústica.

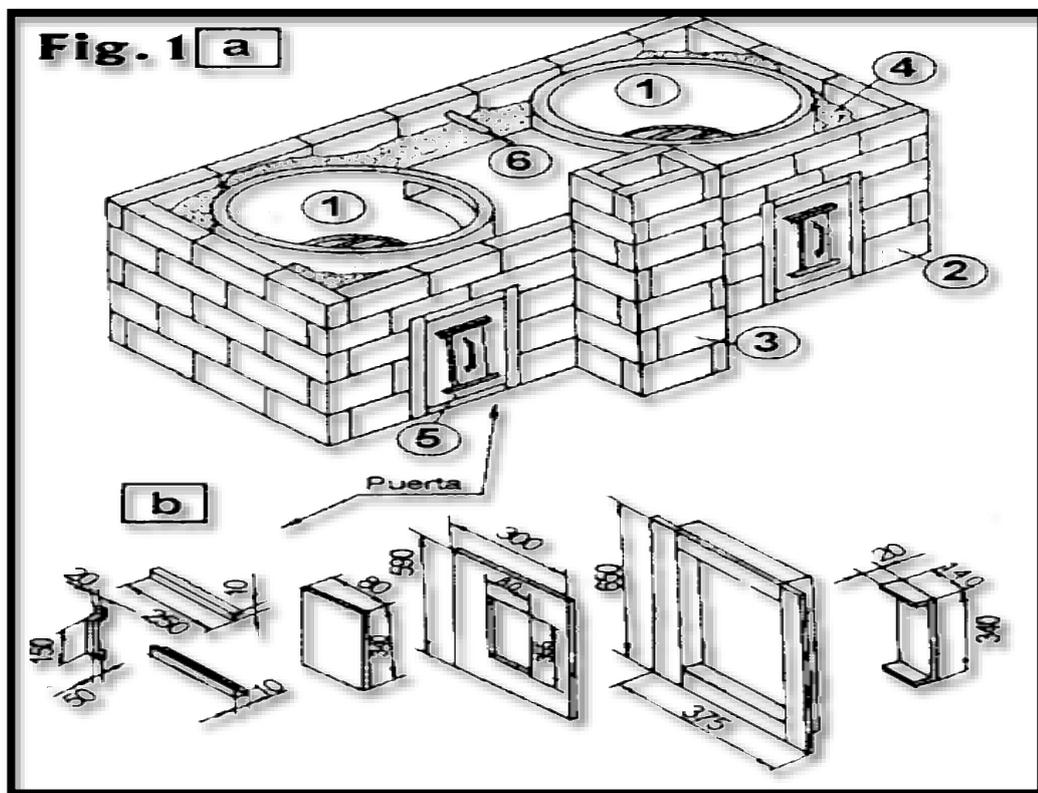


Figura 20 . Ejemplo de fogón
Fuente: Cuba solar, 2013

Las varillas de hierro número 12 se utilizan como soporte transversal sobre la hilada 11, luego se asientan las dos últimas hiladas de ladrillo del fogón. El tubo cerámico para chimenea puede ser de chapa o de material cerámico, o construido del mismo ladrillo puesto de canto o tabique(Zúñiga, 2013).

Aunque la construcción del fogón puede ser económica y adecuada a las necesidades, también precisa que se tengan en cuenta algunos elementos importantes como, por ejemplo, su ubicación en la cocina, a fin de aprovechar al máximo las paredes existentes. Otro detalle importante es la chimenea que deberá ser por lo menos 30 a 40 cm. más alto que el techo de la casa, para su buen funcionamiento, es decir, hará que el humo salga y se desplace libremente fuera de la casa. Si la chimenea no es correcta o está fuera de lugar hará que el calor que debe circular por los ductos del fogón salga al exterior y no caliente el horno. (Zúñiga, 2013).

Las paredes del fogón pueden ser revocadas o simplemente de ladrillos vistos. También es importante usar las tejas o cerámicas sobre la mesada del fogón, luego de haber colocado previamente la plancha metálica, para así lograr una buena terminación. Otra de las tantas ventajas del fogón es que permite contar con hornallas para cocinar y, al mismo tiempo, con el horno siempre dispuesto a recibir y asar los preparados.(Zúñiga, 2013).

Triángulo de trabajo en una cocina

El triángulo de trabajo es un concepto de diseño desarrollado en la Escuela de Arquitectura de Illinois, EEUU a mediados de los años 40. Éste concepto consiste en conectar las principales zonas o áreas de trabajo de la cocina a través de recorridos y distancias cómodas que resulten en un esquema de distribución óptimo y totalmente funcional. Se llama triángulo debido a que se manejan tres puntos importantes a

conectar: La zona de almacenamiento (nevera, estantes, alacenas), La zona de preparación y limpieza (fregadero, mesón de trabajo) y la zona de cocción (estufa, cocina, horno, etc..) (PASCAZI, 2016)

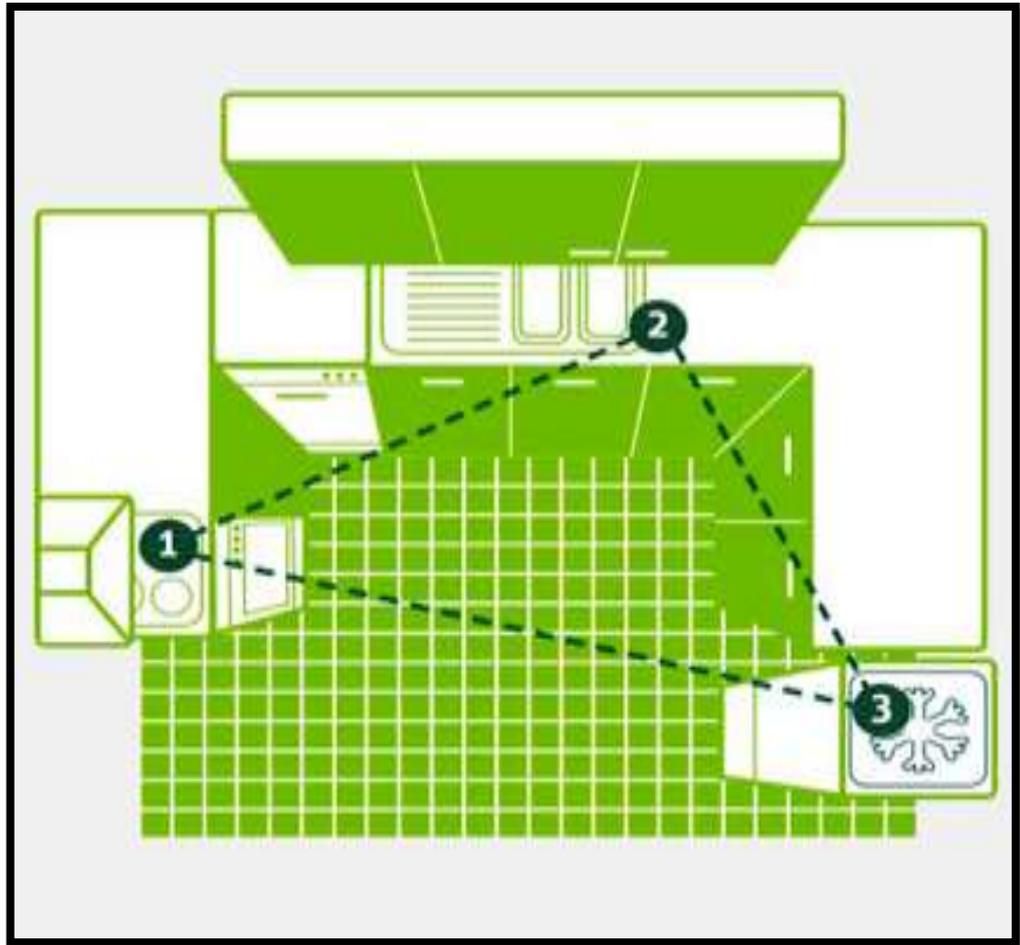


Figura 21. Espacios dentro de una cocina
Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013.

Dimensiones de mesas para restaurantes (Ernest Neufert)

De esta manera, puntualiza las etapas para planificar una cocina, que se identifica a continuación: (Neufert,2013)

- Establecer las funciones.
- Verificar la cantidad mínima y máxima de empleados
- Considerar los mobiliarios fijos
- Organizar los espacios de trabajo y sus debidas dimensiones

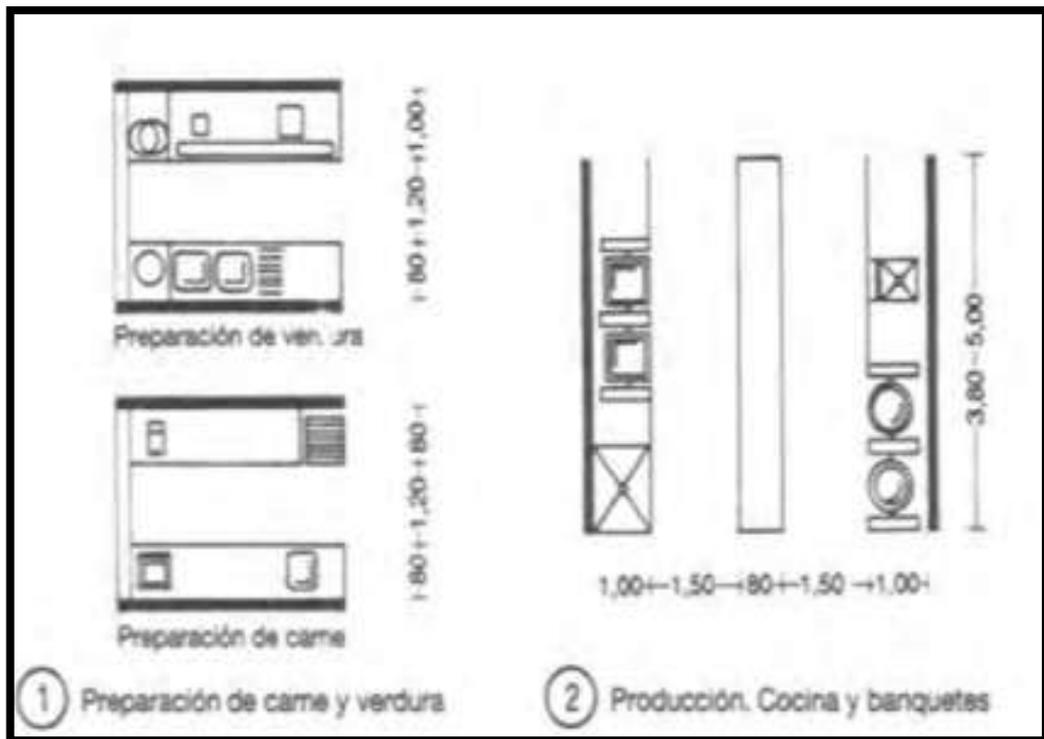


Figura 22. Espacios dentro de una cocina
Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

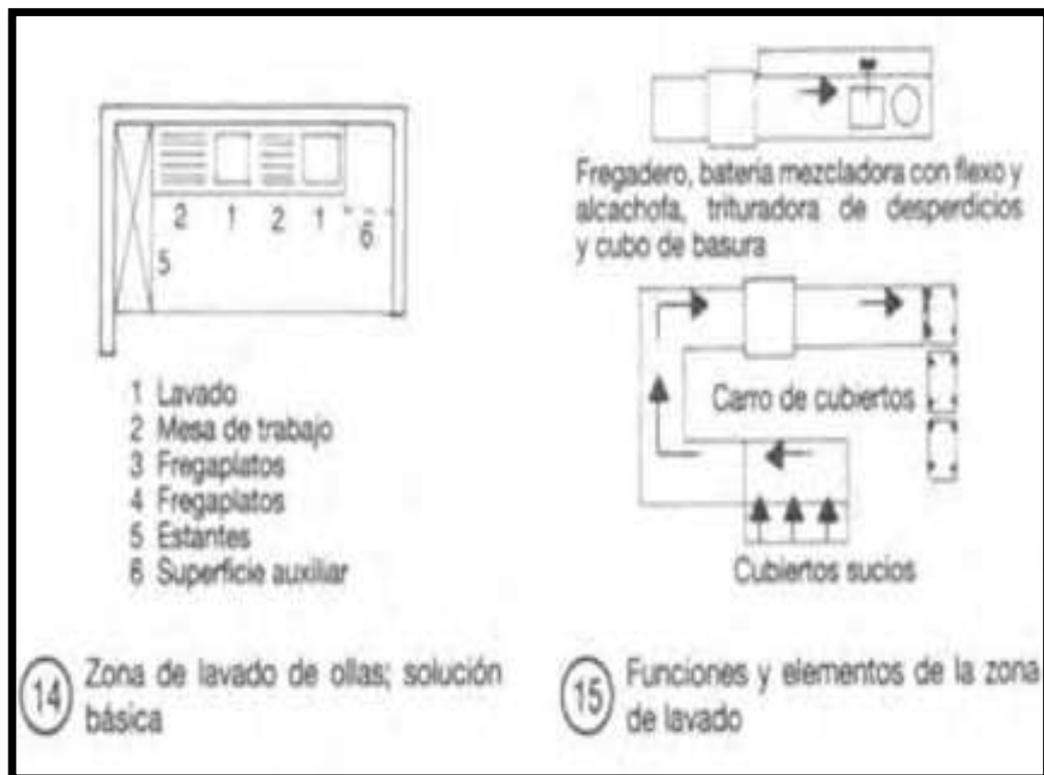


Figura 23. Espacios dentro de una cocina
Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

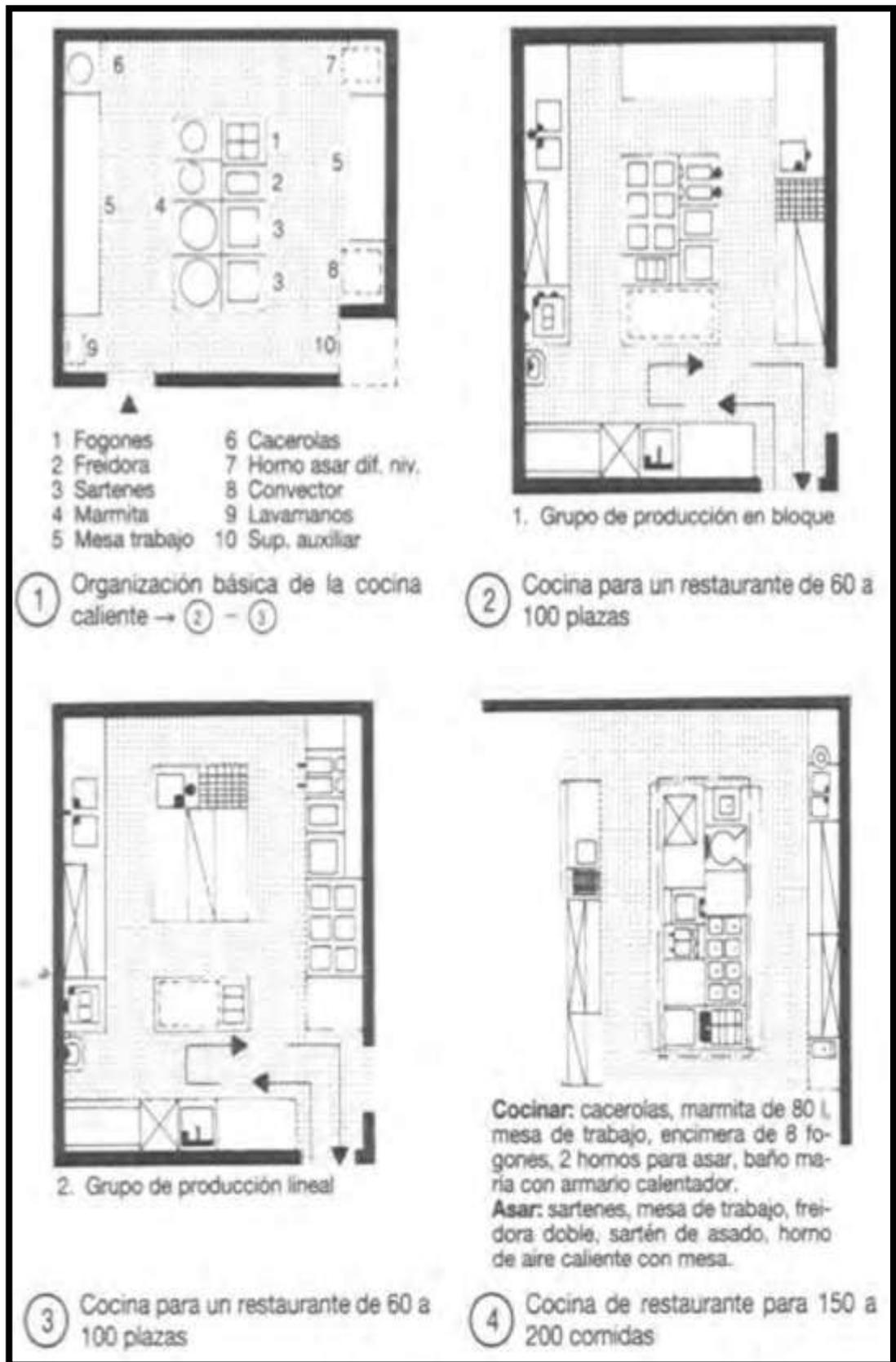


Figura 24. Soluciones de cocinas para locales alimenticios
 Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

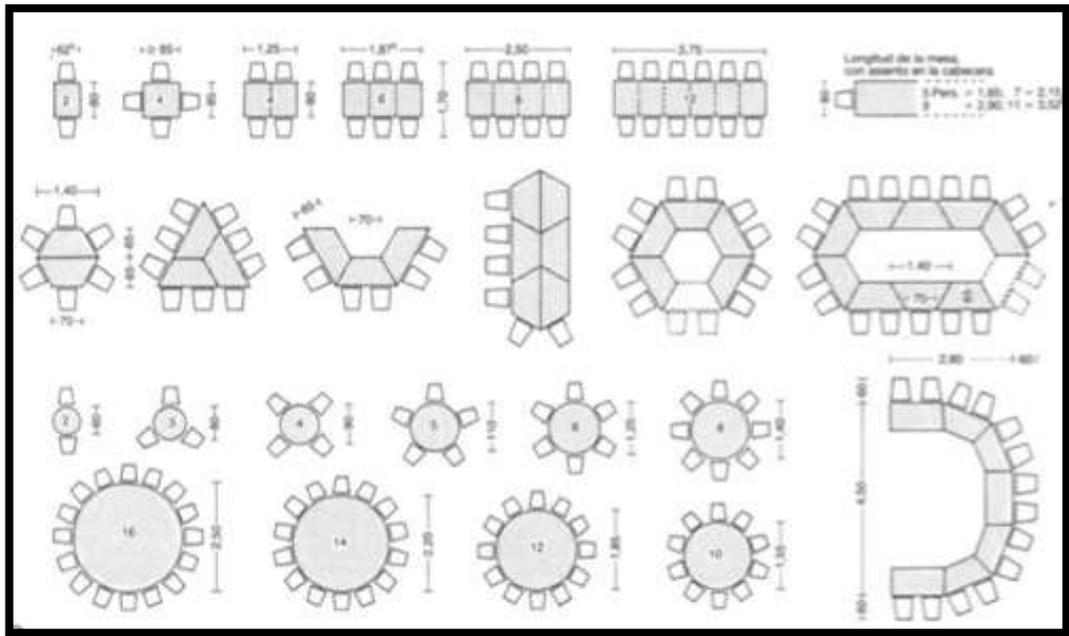


Figura 25. Medidas de mesas
 Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

Espacios necesarios

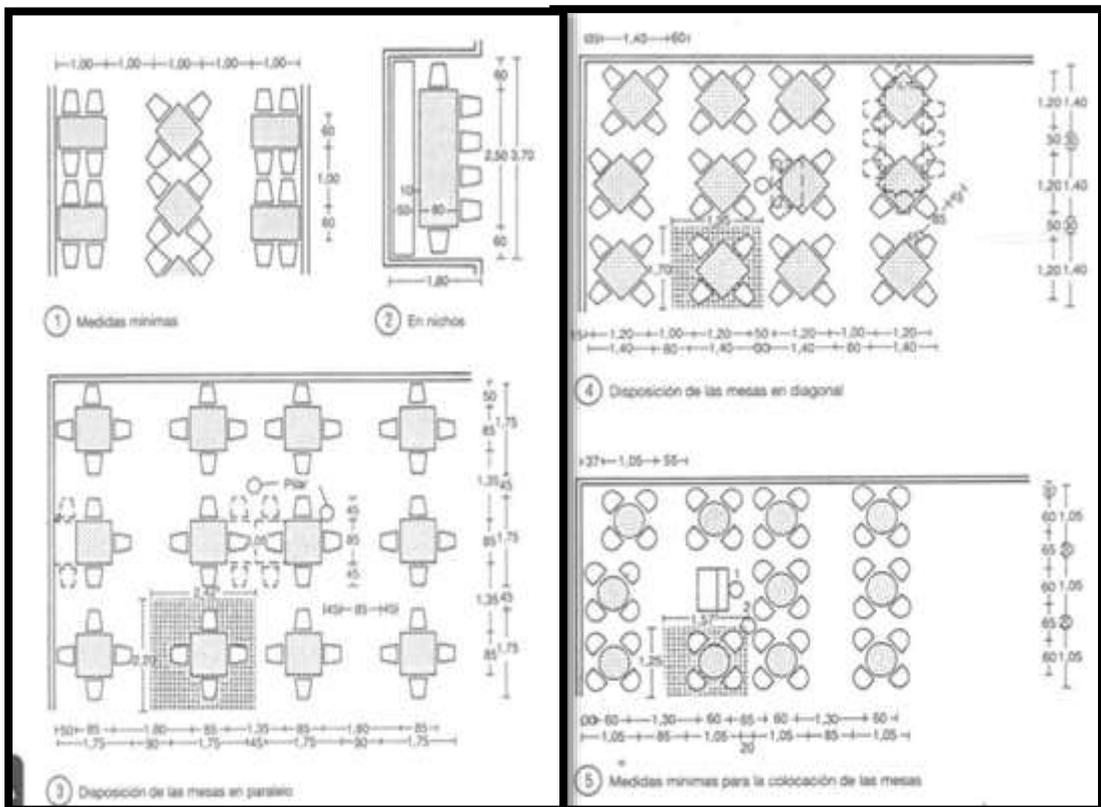


Figura 26. Medidas para colocación de mesas
 Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

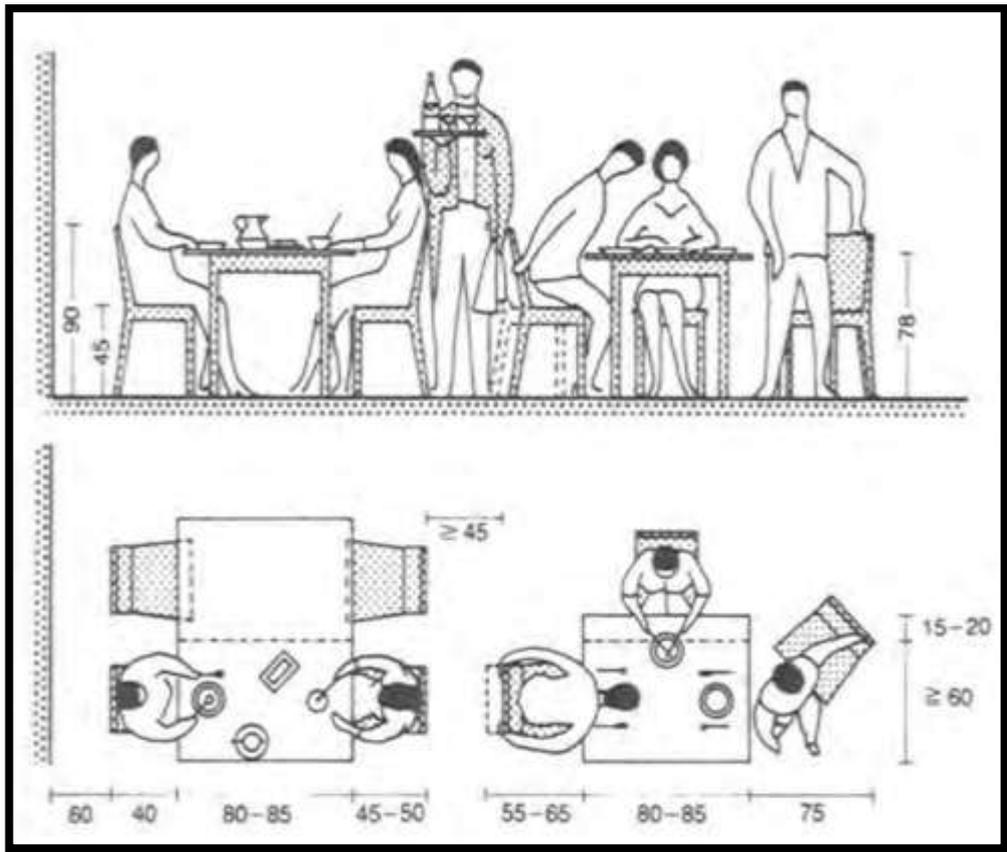


Figura 27. Separaciones de mesas
 Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

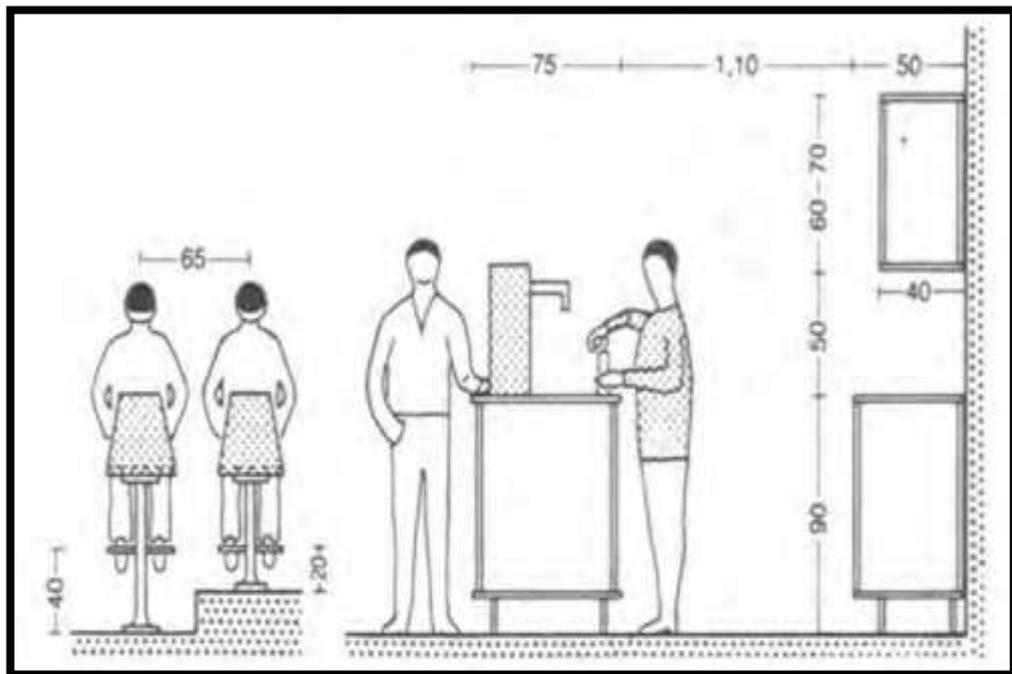


Figura 28. Dimensiones de barras
 Fuente: El arte de proyectar en arquitectura, 2013

Tipos de Buses y sus dimensiones

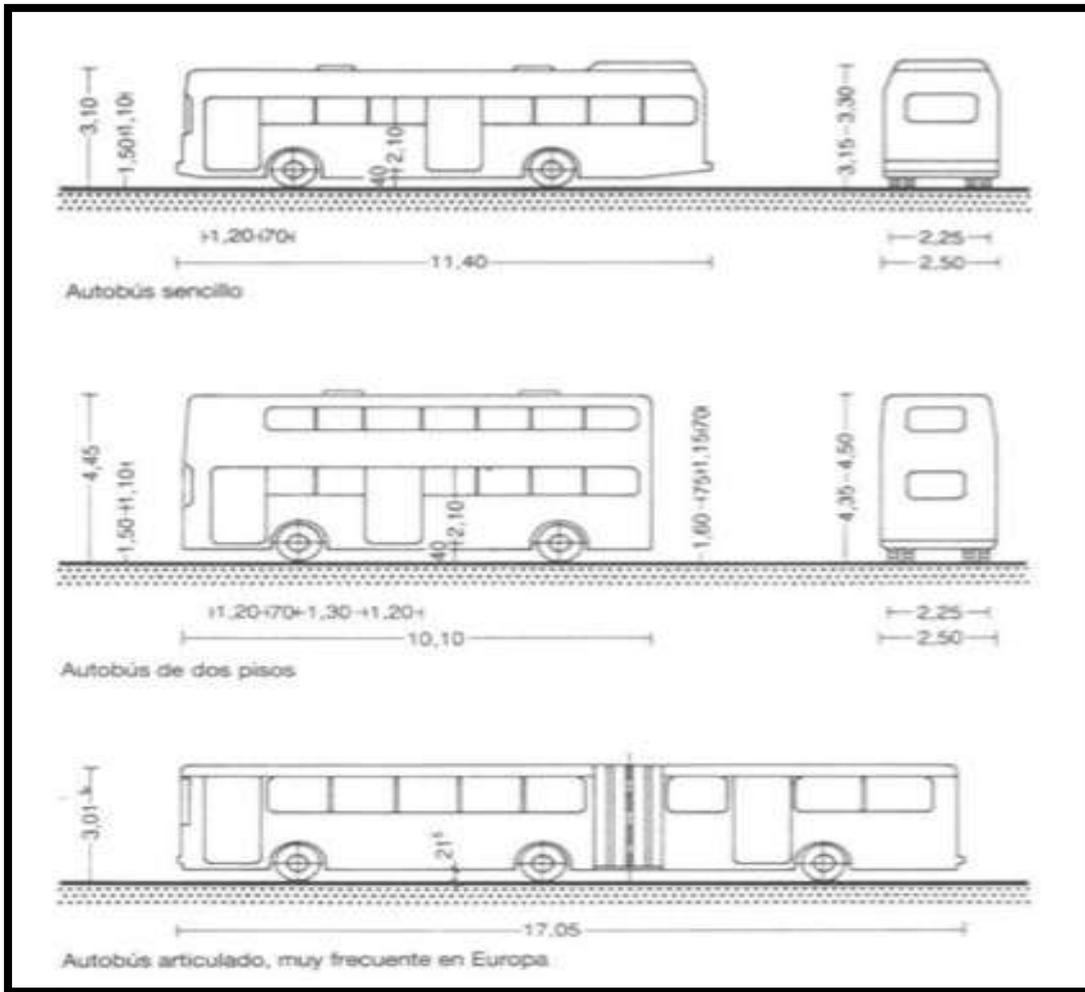


Figura 29. Dimensiones de Buses
Fuente: El Arte de Proyectar (Neufert)

Radios de giro

Según el libro El Arte de Proyectar en Arquitectura, nos indica los tipos de giros que realiza un bus según su categoría en un terminal terrestre. A continuación se presenta un ejemplo de cada tipo de bus que tienen un radio de giro distinto al otro:

(Neufert, 2013)

- Giros de 90° y 180° para buses rígidos.
- Giro de 180° para buses articulados.

- Cambio de sentido en rotonda

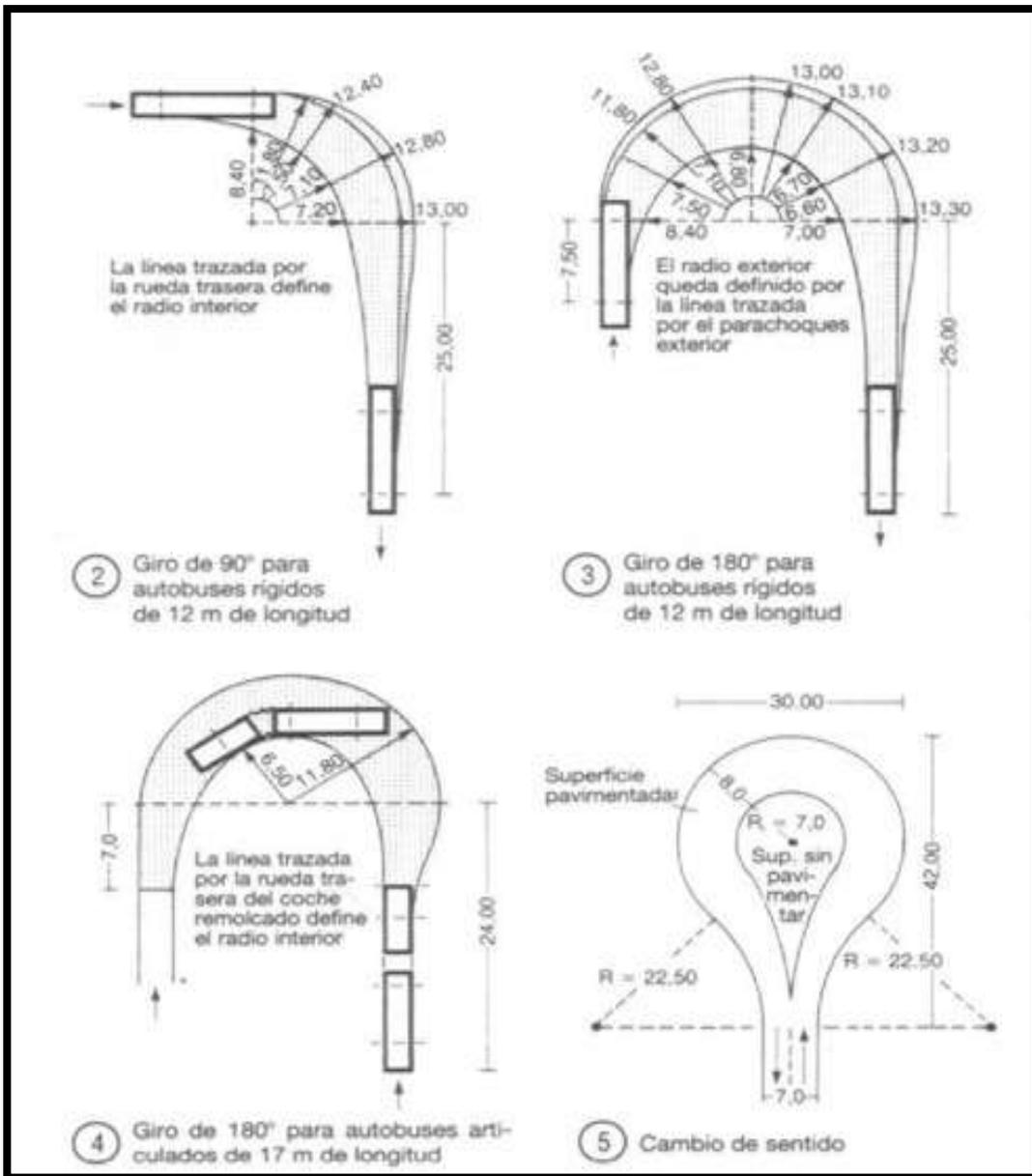


Figura 30. Radios de giro
Fuente: El Arte de Proyectar (Neufert)

2.3.5 Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 248: 2000; Accesibilidad de las personas al Medio Físico. Estacionamiento.

Ubicación

Los lugares destinados al estacionamiento para personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por

los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento, el mismo debe salvarse mediante vados de acuerdo con lo indicado en la NTE INEN 2245.

Señalización

Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente de forma que sean fácilmente identificados a distancia.

Estas señalizaciones deben estar de acuerdo con lo indicado en las NTE INEN 2239 y 2240.

Estacionamiento interior .- Generalidades

Cumplir con los mismos requisitos indicados en el 4.1; si el estacionamiento interior no es accesible, se debe advertir adecuadamente en su entrada y se debe facilitar plazas de estacionamiento accesibles reservadas alternativas fuera del edificio.

Señalización en la entrada del estacionamiento

En la entrada de todo estacionamiento se debería señalar el emplazamiento de las plazas de estacionamiento accesibles reservadas. Debe indicarse adecuadamente el recorrido a seguir desde la plaza de estacionamiento reservada hasta el edificio o edificios a los que da servicio el estacionamiento de vehículos, incluyendo las máquinas de estacionamiento, los ascensores de pasajeros, las rampas, las salidas y todos los dispositivos o servicios accesibles (por ejemplo, los aseos).

Emplazamiento de las plazas de estacionamiento accesibles reservadas.

Las plazas de estacionamiento accesibles reservadas deben estar situadas al mismo nivel de la entrada principal o de otra entrada al edificio o edificios servidos por el estacionamiento de vehículos.

Las plazas de estacionamiento accesibles reservadas deberían estar señalizadas.

Cuando sea necesario, debe instalarse un ascensor de pasajeros o una rampa peatonal independiente para acceder desde la plaza de estacionamiento accesible reservada a la entrada principal del edificio o edificios a los que da servicio el estacionamiento. También debería existir un ascensor de pasajeros para el uso de las personas que aparcan en plazas no reservadas.

El emplazamiento de las plazas de estacionamiento accesibles (en el caso de aparcamiento interior) debería estar lo más cerca posible de las entradas o de los ascensores.

Accesibilidad al espacio público

Pisos

La selección del tipo de piso debe hacerse en función de la actividad y de la ubicación en el entorno de esa actividad.

El piso debe reunir las características de antideslizante, duro, compacto, homogéneo, perdurable y no producir deslumbramientos. Debe permitir un desplazamiento seguro y sin tropiezos evitándose irregularidades, salientes por elementos incorporados, alfombras, moquetas, entre otros, huecos orejillas amplias que puedan provocar accidentes o complicar la deambulación con el uso de bastones, muletas, tacones o ruedas.

Generalidades

La acción de localización e identificación de lugares y objetos permite la orientación en el espacio y la comprensión de sus relaciones y ambientes específicos, al igual que la planificación de las posibles rutas y su desplazamiento por ellas.

Se debe considerar en un entorno el complejo sistema de elementos que sirven como signo o medio para dar a conocer algo distinguiéndolo del resto tales como rótulos, señales, publicidad, formas y/o volúmenes de elementos arquitectónicos, la diferenciación de materiales y texturas y colores de paramentos, mobiliario y equipamiento, la iluminación, entre otros, que deben cumplir los criterios aplicables de las NTE INEN correspondientes.

Para que la localización sea posible se debe considerar la señalización, iluminación, los pisos, otros medios de localización y los servicios auxiliares.

Señalización

Las señales serán visuales, acústicas, táctiles o su combinación facilitando al usuario la información que le permita ejecutar las acciones que corresponden en cada momento y entorno. Debe usarse un sistema de señalización sencilla y fácil de entender.

El diseño de la señalización debe mantener un patrón constante, la superficie de acabado no debe producir reflejos ni deslumbramientos y la posición de la señal debe evitar dichos efectos, no deben quedar ocultas por otros elementos estructurales o móviles.

Los sistemas de emergencia deben transmitir la información de alarma de forma visual y sonora. El exceso en la señalización diferenciada produce confusión por saturación.

Todas las señales empleadas en el sistema deben satisfacer los criterios establecidos en el capítulo

Iluminación

Cuando la iluminación se utilice como elemento señalizador, los criterios aplicables se corresponden con los especificados en 9.2 de esta norma. Por su importancia se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones.

Una adecuada iluminación en zonas claves y el uso de colores ayudan a localizar, orientar e identificar los elementos, productos y servicios; permite identificar elementos estructurales como columnas sobresalientes, pasamanos, entre otros.

Para mejorar la visibilidad de diversos elementos (mobiliario, escaleras, rampas, pasamanos, puertas, picaportes, interruptores, carteles, productos, entre otros) y la localización de obstáculos, se debe utilizar el contraste visual: el de luminancia (elemento oscuro contra fondo claro, o viceversa) y el contraste cromático o de reflectividad, por ejemplo amarillo sobre negro, rojo sobre blanco, entre otros.

Rampas fijas

A continuación se presenta la superficie en metros cuadrados para la construcción de andenes y estacionamiento.

Para las pendientes longitudinales se establecen los siguientes rangos máximos para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal:

hasta 15 metros: 6 % a 8 %

hasta 10 metros: 8 % a 10 %

hasta 3 metros: 10 % a 12 %

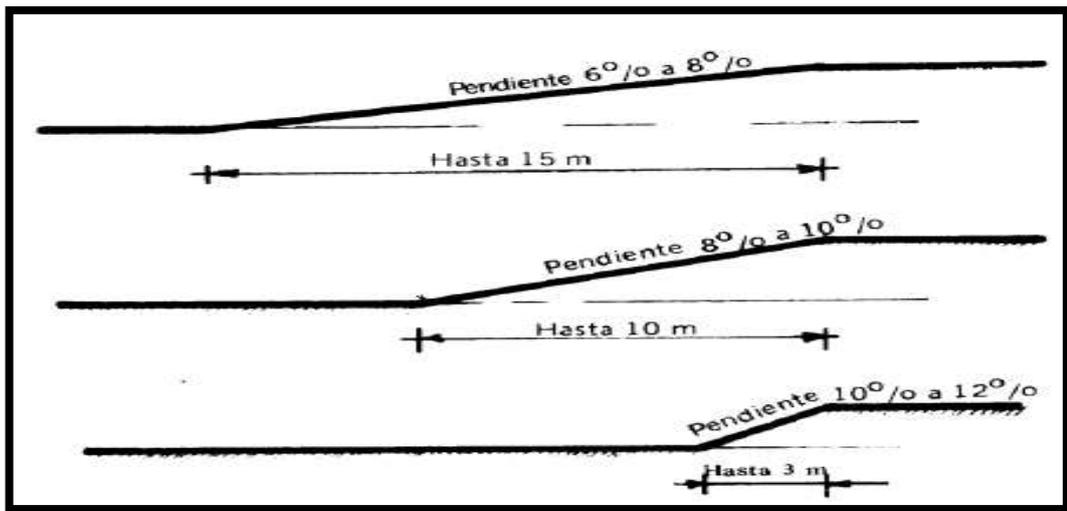


Figura 31. Pendiente de rampas
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

El ancho mínimo libre de las rampas unidireccionales será de 900 mm. Cuando se considere la posibilidad de un giro a 90° , la rampa debe tener un ancho mínimo de 1000 mm y el giro debe hacerse sobre un plano horizontal en una longitud mínima hasta el vértice del giro de 1200 mm. Si el ángulo de giro supera los 90° , la dimensión mínima del ancho de la rampa debe ser 1200 mm.

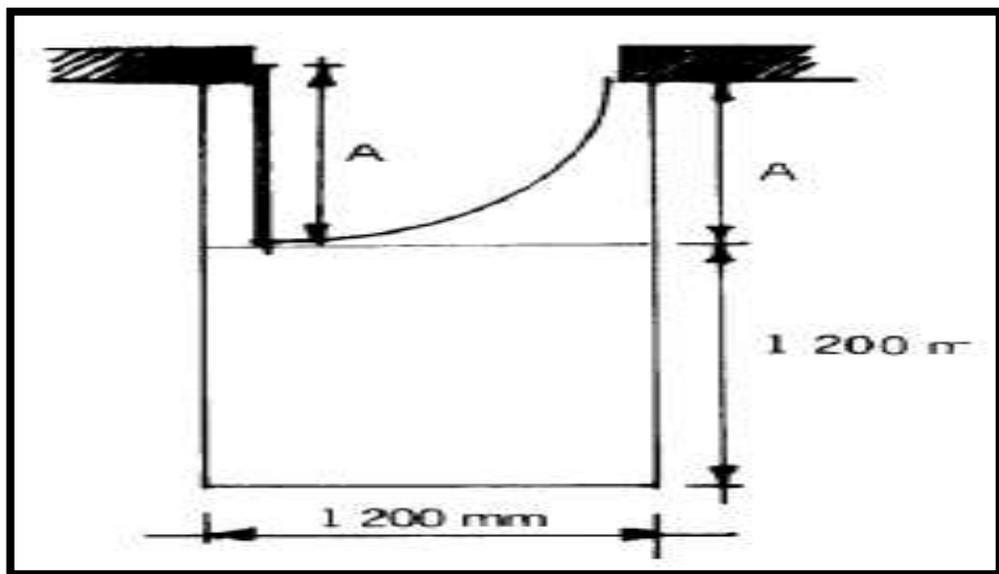


Figura 32. Abatimiento de puertas
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

El largo del descanso debe tener una dimensión mínima libre de 1200 mm.

Los descansos se colocarán entre tramos de rampa y frente a cualquier tipo de acceso y tendrá las siguientes características:

Cuando las rampas superen el 8 % de pendiente debe llevar pasamanos según lo indicado en la NTE INEN 2 244. Cuando se diseñen rampas con anchos a 1 800 mm, se recomienda la colocación de pasamanos intermedios.

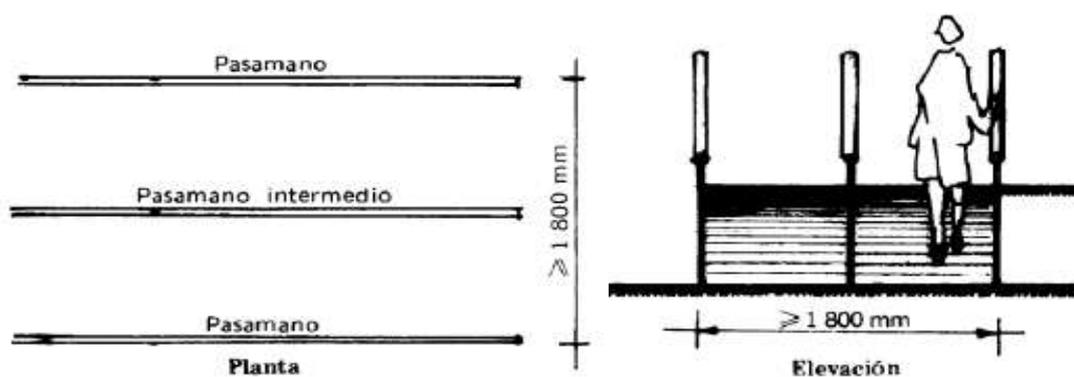


Figura 33. Dimensiones de pasamanos
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

El pavimento de las rampas debe ser firme, antideslizante y sin irregularidades según lo indicado en la NTE INEN 2 243.

Estacionamientos accesibles

Se debe disponer de una reserva permanente de lugares destinados para vehículos que transporten o pertenezcan a personas discapacitadas a razón de una plaza por cada 25 lugares o fracción.

Los lugares destinados al estacionamiento para personas con discapacidad, deben ubicarse lo más próximo posible a los accesos de los espacios o edificios servidos por los mismos, preferentemente al mismo nivel de estos. Para aquellos casos donde se presente un desnivel entre la acera y el pavimento del estacionamiento, el mismo debe salvarse mediante vados de acuerdo con lo indicado en la NTE INEN 2 245.

Las medidas mínimas de los lugares destinados al estacionamiento vehicular de las personas con discapacidad deben ser:

Ancho: 3 500 mm = Área de transferencia 1000mm. + Vehículo 2500mm.

Largo: 5000 mm.

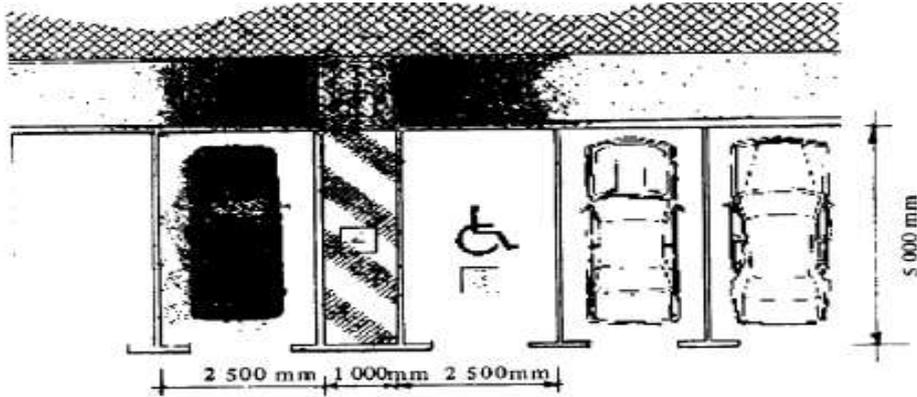


Figura 34. Dimensiones de estacionamientos
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

Los lugares destinados al estacionamiento deben estar señalizados horizontalmente y verticalmente de forma que sean fácilmente identificados a distancia. (Ver figura 2).

Estas señalizaciones deben estar de acuerdo con lo indicado en las NTE INEN 2 239 y 2 240.

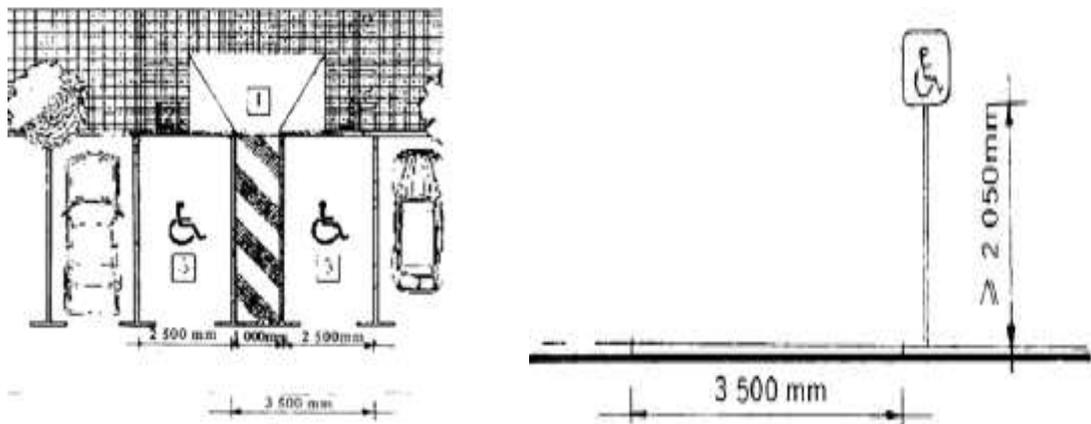


Figura 35. Dimensiones de estacionamientos
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

Espacios de Acceso, Puertas.

Esta norma establece las dimensiones mínimas y las características generales que deben cumplir las puertas, que se requieran en las edificaciones para facilitar el acceso.

Las puertas, a más de los requisitos de la norma NTE INEN 1995, deben tener las siguientes dimensiones: ancho libre mínimo de 900 mm y la altura 2050 mm.



Figura 36. Dimensiones de accesos y puertas
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

Las puertas de apertura automática deben estar provistas de un sensor de detección elíptica cuyo punto extremo estará situado a 1 500 mm de distancia de la puerta en una altura de 900 mm del piso terminado en un ancho superior al de la puerta en 600 mm a cada lado de esta.

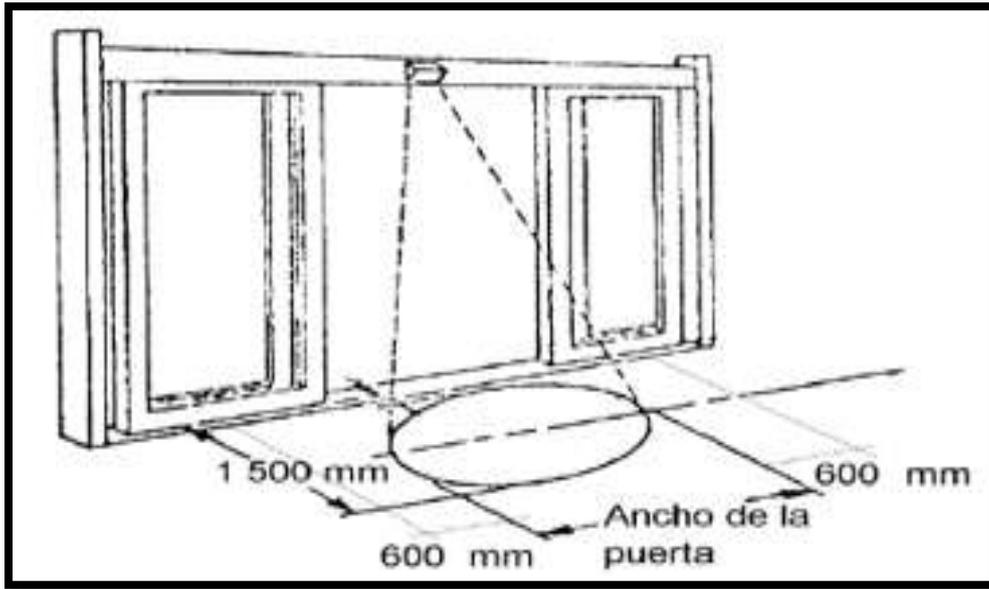


Figura 37. Dimensiones de accesos y puertas
Fuente: Norma Ecuatoriana de la construcción, 2012

El tiempo de apertura estará determinado por el sensor, por tal razón es indispensable la colocación de estos, tanto en el interior como en el exterior.

- Los accesos a un edificio deben estar bajo cubierta. Tal provisión facilita la identificación de entrada al edificio por las personas con baja visión.
- Para la maniobrabilidad de los usuarios de sillas de ruedas, debe dejarse un espacio libre lateral cerca de la apertura de la puerta entre 450 mm a 550 mm; la profundidad del espacio libre debe ser de 1 200 adicional al barrido de la puerta.

CAPÍTULO III

2 Metodología de la investigación

La investigación desde su concepción misma nos permite establecer el prototipo de estudio y constituir los parámetros para indagar, investigar y orientar las actividades a ejecutar para llevar a cabo un diagnóstico óptimo a la zona de estudio. Su aplicación se involucra de manera espontánea a los problemas de la sociedad, se fundamenta en la investigación básica con la observación directa e indirecta. La finalidad de la metodología es sistemática, para dar una solución espacial efectiva a la propuesta, apoyado con un enfoque cuantitativo - estadístico.

El proyecto de un Paradero Gastronómico, se sustenta en la investigación del método científico y con enfoque cuantitativo – estadístico, que se estructura la fase principal de la propuesta y se apoya en técnicas de investigación como la encuesta y la entrevista a la comunidad involucrada, que permiten obtener un nuevo conocimiento o diagnóstico de la realidad de la zona de estudio de manera racional, metódica y sistemática.

De esta manera a continuación se distinguen los métodos de investigación a usar a partir de los objetivos presentados con anterioridad:

Método deductivo

Este método según Martínez(s/f), consiste en tomar conclusiones generales para explicaciones particulares. Se mostró la aplicación de teorías y normas validadas en instituciones públicas nacionales e internacionales como la Norma Ecuatoriana de la Construcción del Ministerio de desarrollo urbano y vivienda, las Normas de Diseño Universal del Centro para el diseño universal en Estados Unidos, además de los compilados en diseños por el reconocido arquitecto alemán Ernest Neufert, en su

libro El arte de proyectar en arquitectura, para aplicarlos en la búsqueda de una solución en la Vía Zapotal-Ventanas.

Método analítico

El método analítico según Martínez(s/f) es un proceso cognoscitivo, que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma individual. Se consiguió recopilar los modelos análogos que sugieren características de paraderos gastronómicos como el hermoso parque natural Chingaza en Bogotá que reúne a muchos de visitantes por la oferta de comida típica y a la vez el paisaje natural de la laguna Chingaza. De la misma forma se analizó características del paradero de Barranca Provincia de Lima, en Perú, que además de mostrar su gastronomía se evidencia la historia de este país a través de los paisajes y costumbres.

Método sintético

Por último este método “es un proceso que consiste en integrar los componentes dispersos de un objeto de estudio para estudiarlos en su totalidad“(Martínez & Sánchez, s/f). Se logró incorporar en el estudio a los componentes físicos y sociales que delimitan el problema, en este caso es en la parroquia Zapotal, desde ahí se observa las actividades económicas primordiales en esta zona, además de cómo se desarrolla la oferta gastronómica en este sector, también de las características de establecimientos de tipo comercial y los materiales predominantes de las construcciones en el que se desarrolla esta actividad.

Población ; La población a considerar se tomó en la vía Zapotal-Ventanas, enfocada en los visitantes y personas que habitan en la parroquia, tales como choferes, turistas y comerciantes.

Muestra; La cantidad de vehículos que transitan en la carretera que es de 18.076 diarios, basado en datos del Ministerio de Transporte y Obras públicas, con esta cifra se determinará el tamaño de la muestra.

Cálculo de la muestra

La fórmula que está sujeta a la cifra mencionada con anterioridad, en consecuencia se tiene como resultado el número de encuestas a realizar es en base la siguiente fórmula para el cálculo de la muestra:

$$n = \frac{z^2(p \cdot q)}{e^2 + \frac{z^2(p \cdot q)}{N}}$$

En donde:

N=Tamaño de la población: **18.076**

z = Nivel de confianza: **95%=1,96**

P= % de veces que se supone que ocurre un fenómeno en la población: **5%**

e= Margen de error: **10%**

n= Tamaño de la muestra

Calculo de la muestra

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{\sum^2(N - 1) + Z^2 P Q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2(0.50)(0.50)(18076)}{0.05^2(18076 - 1) + 1.96^2(0.50)(0.50)}$$

$$n = \frac{(3.8416)(100)}{0.0025 (399) + (3.8416)(0.25)}$$

$$n = \frac{(384,16)}{(0.9975) + (0.9604)}$$

$$n = \frac{(384,16)}{1,96}$$

$$n = 596,21$$

$$n = 600 \text{ muestras}$$

Por lo que donde se logra obtener un número aproximado de 600 encuestas a realizar, esta cantidad se destina a los visitantes.

Para la encuesta a comerciantes, se determinó por medio de la valoración de los puestos existentes en la actualidad cerca de la vía, que llega a ser 45 locales.

2.1 Tratamiento de la información

Para poder conocer la opinión, necesidades y características de los habitantes y comerciantes del sector se realizaron dos encuestas, presentadas a continuación:

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

Pregunta 1.- ¿Es importante para Ud. una zona de carga y descarga para recepción de productos?

Tabla 5

Tabulación de la pregunta 1 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	23	51,11%
De acuerdo	16	35,56%
En desacuerdo	4	8,89%
Indefinido	2	4,44%
Total	45	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

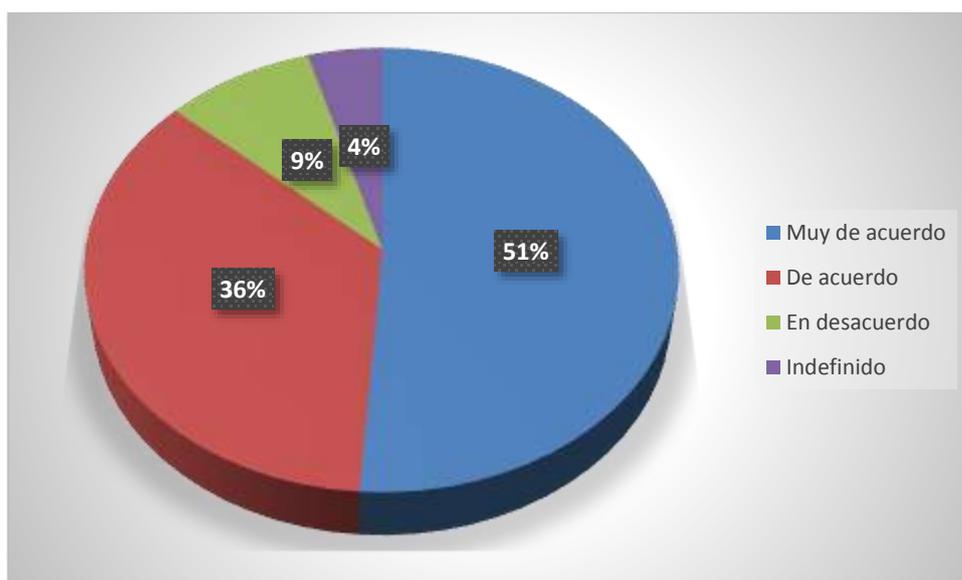


Gráfico 7. Pregunta 1- Encuesta a los comerciantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

La mayoría de los encuestados mencionaron que la importancia de la zona de carga y descarga en un paradero gastronómico con un 51%, mientras que un 36% considera que es importante.

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

Pregunta 2.-Con qué tipo de infraestructura cree Ud. que sería idónea para el diseño arquitectónico del paradero gastronómico en la vía Zapotal-Ventanas?

Tabla 6

Tabulación de la pregunta 2 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Hormigón	10	22,22%
Estructura metálica	10	22,22%
Materiales del sector (caña, hoja de bijao, cade, toquilla)	25	55,56%
Total	45	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

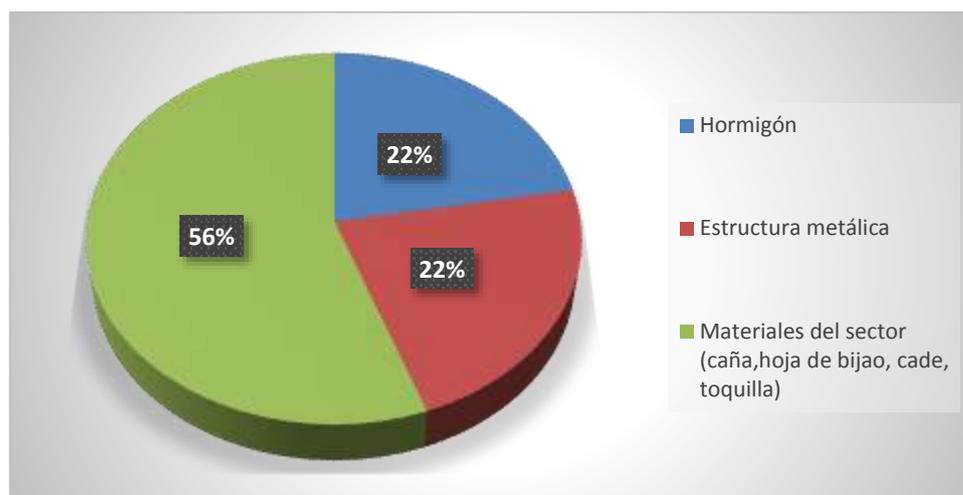


Gráfico 8. Pregunta 2- Encuesta a los comerciantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

Las personas encuestadas prefieren que un paradero gastronómico esté hecho con materiales como caña, hoja de bijao, cade, toquilla con un 56%, frente al 10% cada uno de estructura metálica y hormigón armado.

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

Pregunta 3.- Qué tan importante es un paradero gastronómico para el incremento de visitantes en la zona?

Tabla 7

Tabulación de la pregunta 3 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	27	60,00%
De acuerdo	12	26,67%
En desacuerdo	4	8,89%
Indefinido	2	4,44%
Total	45	100,00%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

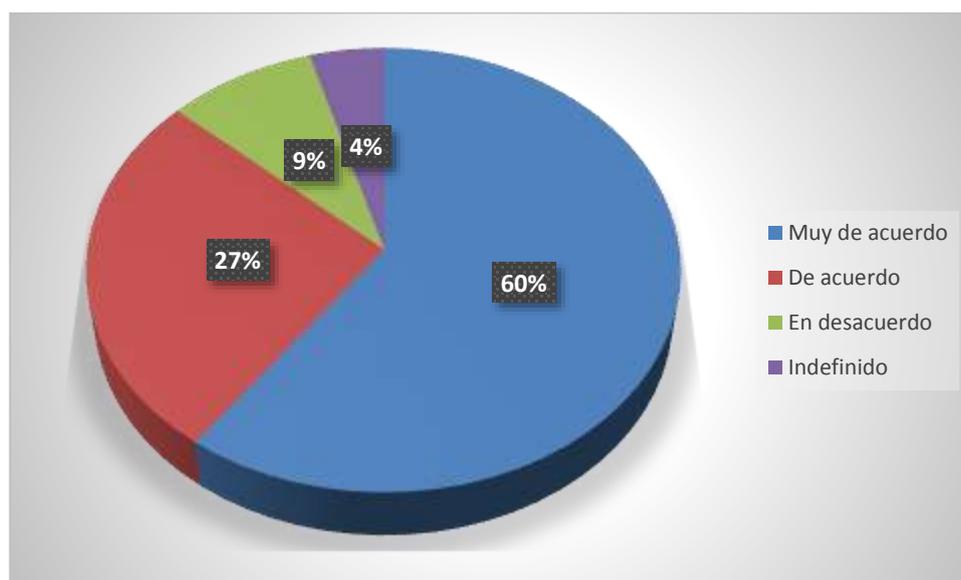


Gráfico 9. Pregunta 3- Encuesta a los comerciantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

El 60% de los encuestados manifestó lo muy importante que les parece un paradero gastronómico para incentivar la visita al sector, de esta manera el 27% considera importante este espacio y tan solo el 9% y 4%, considera que es poco o nada importante.

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

Pregunta 4.-Qué tan importante es para Ud. implementar un área infantil para la recreación y atracción para los niños?

Tabla 8

Tabulación de la pregunta 6 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	27	60,00%
De acuerdo	10	22,22%
En desacuerdo	8	17,78%
Indefinido	0	0,00%
Total	45	100,00%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

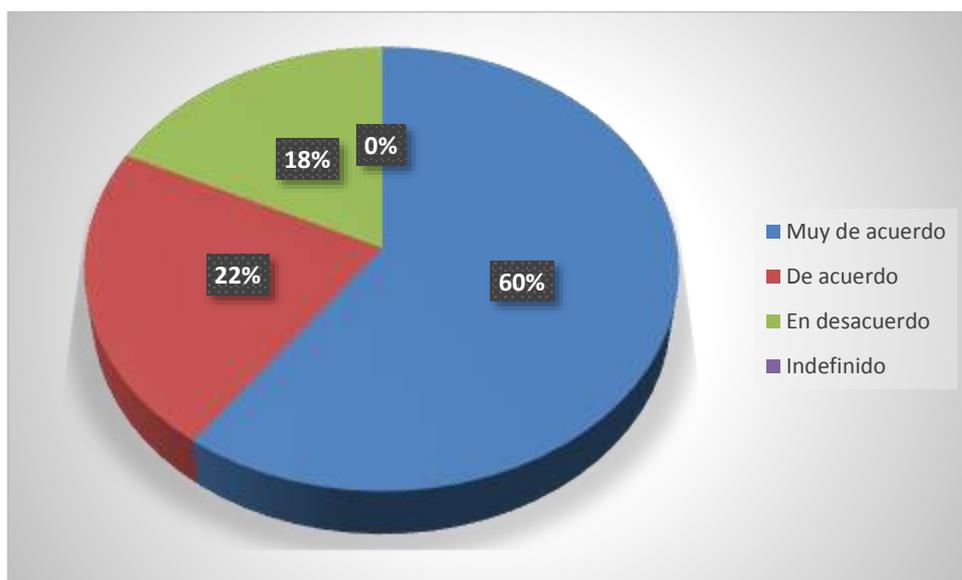


Gráfico 10. Pregunta 6- Encuesta a los comerciantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

El 60% de las personas consideraron que es muy importante la implementación de una área recreativa infantil en un paradero gastronómico, mientras que el 22% opinó que es importante, y el 18% le parece que es poco importante.

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

Pregunta 5.-Le gustaría que dentro del Paradero Gastronómico exista un monumento para atracción y contemplación como un referente para los viajeros?

Tabla 9

Tabulación de la pregunta 5 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	14	31,11%
De acuerdo	21	46,67%
En desacuerdo	6	13,33%
Indefinido	4	8,89%
Total	45	100,00%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

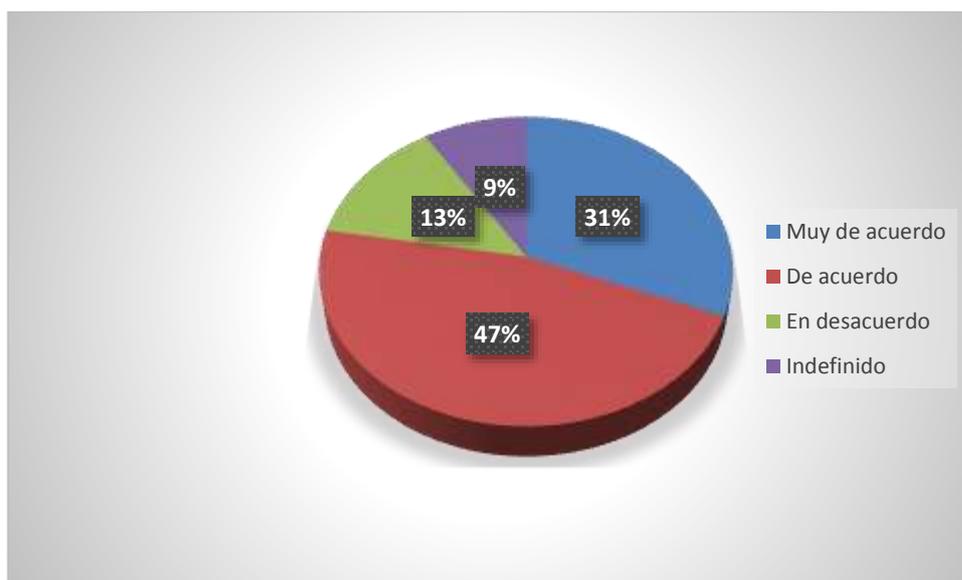


Gráfico 11. Pregunta 6- Encuesta a los comerciantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

El 47% de los encuestados opinó que es importante la implementación de un monumento para la tracción y contemplación de los viajeros, así mismo el 31% consideró que es muy importante frente a un 13% que dice que es poco importante y solo el 9% manifiesta lo nada importante que es elemento visual.

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

Pregunta 6.-¿Es para Ud. importante que en paradero gastronómico exista la seguridad necesaria para los visitantes?

Tabla 10

Tabulación de la pregunta 6 sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	25	78%
De acuerdo	12	21%
En desacuerdo	1	1%
Indefinido	7	0%
Total	45	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

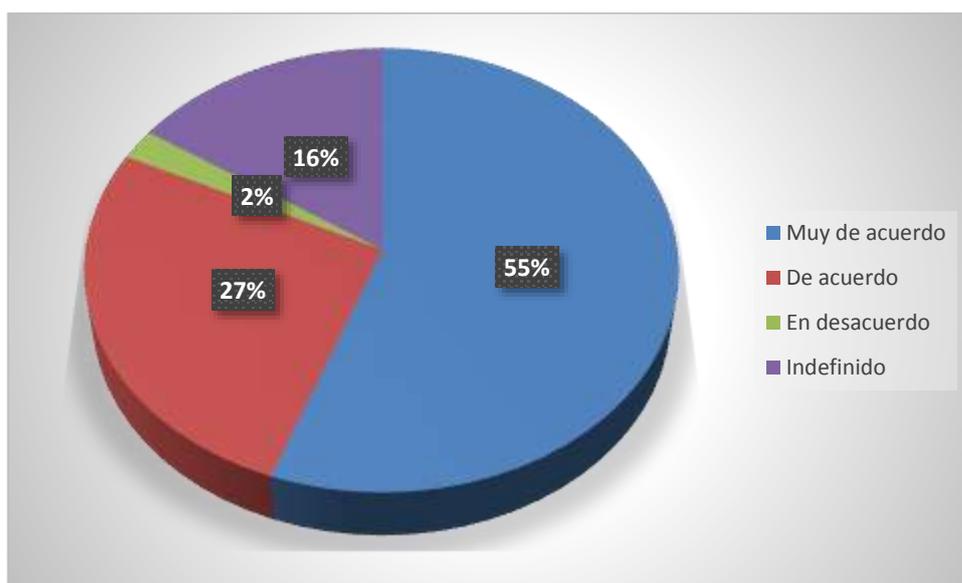


Gráfico 12. Pregunta 6- Encuesta a los comerciantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los comerciantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

El 47% de los encuestados opinión que es importante la implementación de un monumento para la tracción y contemplación de los viajeros, así mismo el 31% consideró que es muy importante frente a un 13% que dice que es poco importante y solo el 9% manifiesta lo nada importante que es elemento visual.

ENCUESTA A LOS VISITANTES

Pregunta 1.- Le gustaría que en la vía Zapotal - Ventanas exista un paradero gastronómico con un diseño rústicos con materiales de la zona, donde puedan ir a degustar en familia?

Tabla 11
Tabulación de la pregunta 1 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	408	68%
De acuerdo	162	27,00%
En desacuerdo	30	5,00%
Indefinido	0	0%
Total	600	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

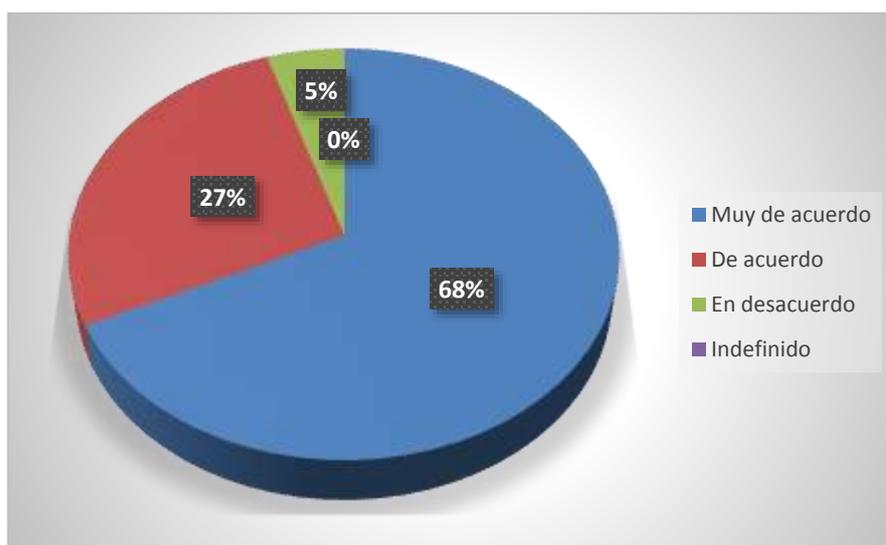


Gráfico 13. Pregunta 1- Encuesta a los visitantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

Los visitantes opinaron que es muy importante la existencia de un paradero gastronómico para visitar con sus familias, con un 68% de aprobación, mientras que el 27% opina que es solo importante este espacio, y un pequeño porcentaje del 5% dice que es poco importante.

ENCUESTA A LOS VISITANTES

Pregunta 2.- ¿Visita frecuentemente la vía Zapotal – Ventanas?

Tabla 12

Tabulación de la pregunta 2 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	312	52%
De acuerdo	174	29%
En desacuerdo	90	15%
Indefinido	24	4%
Total	600	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

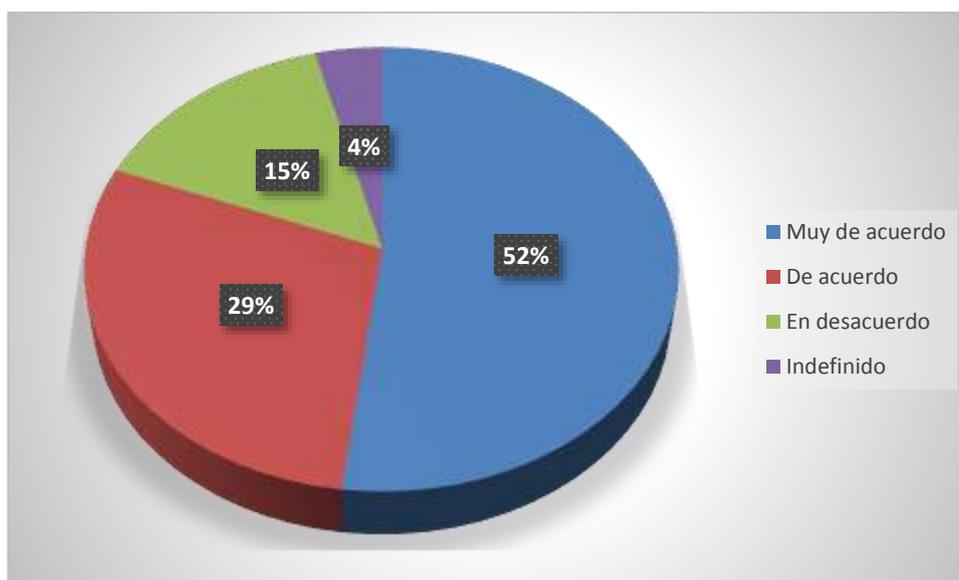


Gráfico 14. Pregunta 2- Encuesta a los visitantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

El 52% de los visitantes opinaron visitan muy frecuentemente la vía Zapotal – Ventanas, mientras que el 29% lo hace de manera frecuente, de manera que el 15% lo hace poco frecuente y solo el 4% lo hace nada frecuente.

ENCUESTA A LOS VISITANTES

Pregunta 3.-¿Qué tan importante es la implementación de habitaciones para el reposo de los conductores que transitan esta vía, en un paradero gastronómico?

Tabla 13

Tabulación de la pregunta 3 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	390	65%
De acuerdo	198	33%
En desacuerdo	12	2%
Indefinido	0	0%
Total	600	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

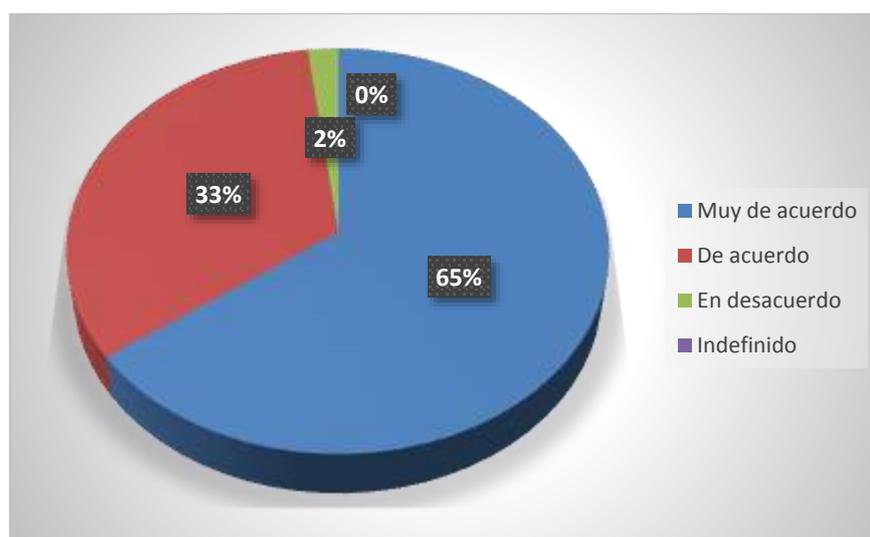


Gráfico 15. Pregunta 3- Encuesta a los visitantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

La mayoría de los visitantes opina que es muy importante la disposición de habitaciones para el descanso de choferes que visitan la vía, con un 65%, frente a un 33% que considera que es importante, un mínimo del 2% de personas opina que es poco importante.

ENCUESTA A LOS VISITANTES

Pregunta 4.- Cree Ud. que los materiales propios de la zona como caña guadua, bijao, cade son importantes para el diseño del paradero gastronómico que ayuda a mejorar la imagen espacial del sector del lugar?.

Tabla 14

Tabulación de la pregunta 4 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	432	72%
De acuerdo	162	27%
En desacuerdo	6	1%
Indefinido	0	0%
Total	600	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

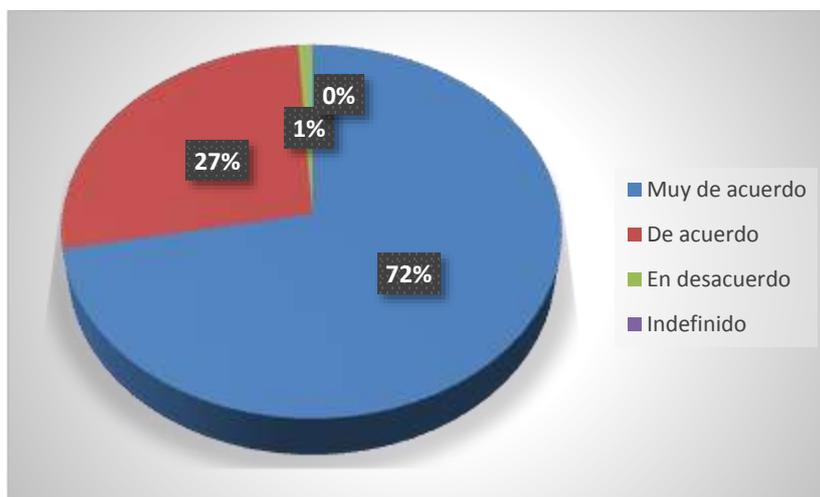


Gráfico 16. Pregunta 4- Encuesta a los visitantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

Un grupo mayoritario de visitantes con un 72% menciona lo muy importante que es para la creación de un paradero gastronómico el uso de materiales de la zona en su construcción, y el 27 % piensa que es importante, pero el 1% opina que es poco importante.

ENCUESTA A LOS VISITANTES

Pregunta 5.-Qué tan importante es para Ud. que el paradero gastronómico cuente con parqueos?.

Tabla 15

Tabulación de la pregunta 5 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	462	77%
De acuerdo	138	23%
En desacuerdo	0	0%
Indefinido	0	0%
Total	600	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

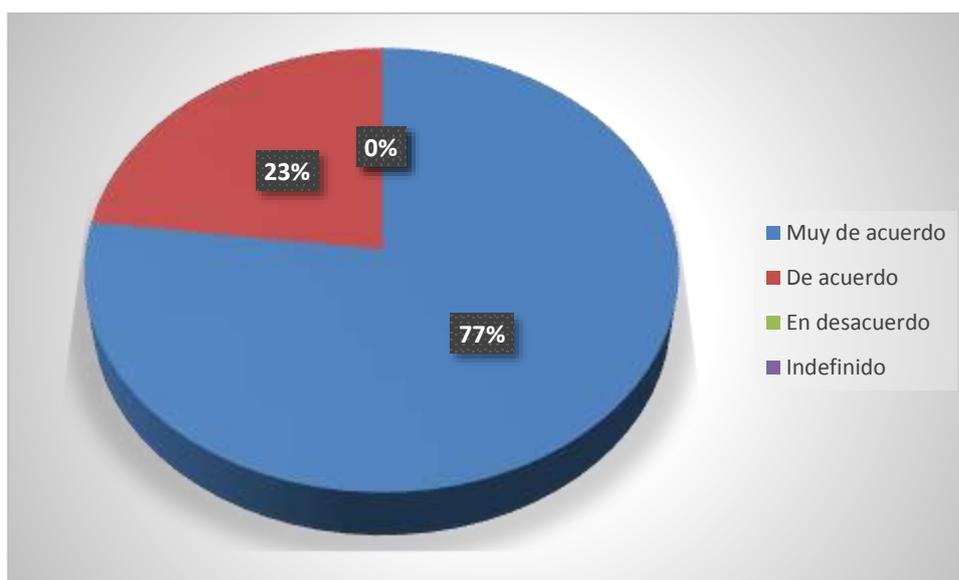


Gráfico 17. Pregunta 6- Encuesta a los visitantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

El 77% de los encuestados mencionaron que es muy importante proyectar parqueos en un paradero gastronómico, frente a un 23% que solo lo considera importante.

ENCUESTA A LOS VISITANTES

Pregunta 6.-Qué tan importante es para Ud. que en este paradero gastronómico exista un área de descanso y juegos infantiles?

Tabla 16

Tabulación de la pregunta 6 sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes

Opciones	Número de Respuestas	Porcentaje Total
Muy de acuerdo	432	72%
De acuerdo	156	26%
En desacuerdo	12	2%
Indefinido	0	0%
Total	600	100%

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

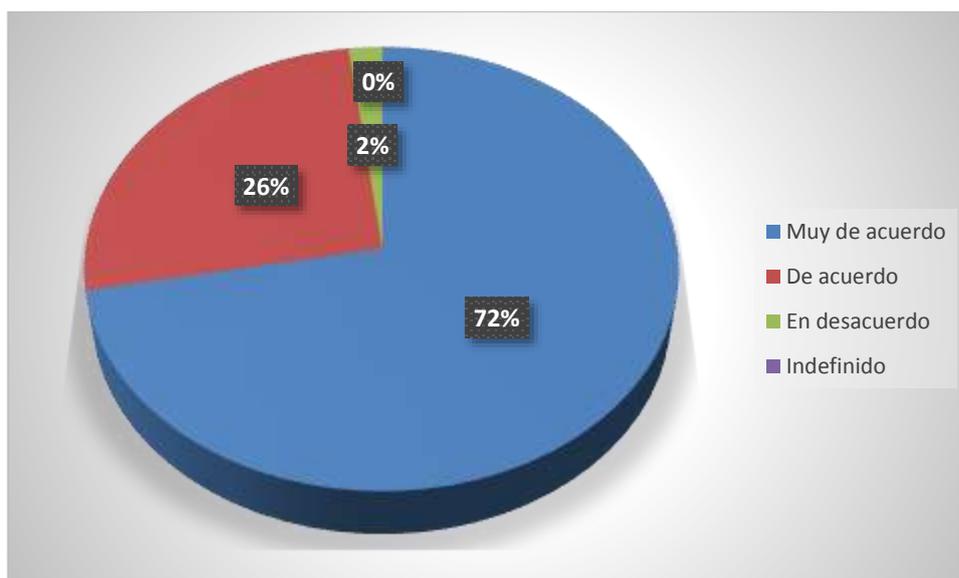


Gráfico 18. Pregunta 6- Encuesta a los visitantes

Fuente: Encuesta sobre paradero gastronómico dirigida a los visitantes de la vía Zapotal-Ventanas

Análisis

La aceptación de los visitantes de un área infantil en un paradero gastronómico es del 72% de las personas, así también sugiere el 26% que dice que es importante, y solo el 2% opina que es poco importante.

2.2 Resultados y diagnósticos de las encuestas

De las encuestas a los comerciantes se pudo obtener importante información sobre la opinión de las personas que a diario trabajan en la zona. Se evidenció el agrado de aquellas personas en disponer a la población de un proyecto que asuma las características de un paradero gastronómico. De esta forma solicitan que la recepción de los productos en sus locales deba desarrollarse en un área definida y con medidas óptimas. También sugirieron el uso de materiales propios del sector como caña, hoja de bijao, cade, etc., para la construcción del proyecto.

Para determinar espacios justos, se cuestionó sobre el número de empleados en sus locales, para lo cual la tendencia es de 1 a 2 personas o de 3 a 4 personas. Ellos también mencionaron que las horas de mayor afluencia de clientes es de 12h00 a 18h00. Además, la gran mayoría de encuestados opinaron que una zona de recreación familiar y atracción infantil es muy importante para este tipo de espacios.

De las encuestas a los visitantes surgieron opiniones variadas pero precisas para conformar un diseño acorde a sus necesidades. Una cuestión elemental es el agrado de ellos en obtener un equipamiento para el servicio alimenticio, a la vez que mencionaron la importancia de recibir una buena atención dentro de ese espacio. Las personas encuestadas también indicaron la necesidad de estacionarse adecuadamente en la vía con las medidas apropiadas, circulaciones definidas y la correcta accesibilidad para los distintos tipos de usos de las plazas de parqueo vehicular. Otra de las preferencias en el uso de estos servicios, es la variedad de la oferta gastronómica. Por último sugirieron que se debe adecuar una zona para que los conductores que frecuentan la vía puedan descansar y posteriormente seguir con su ruta de destino.

2.3 Diagnóstico de la zona

En la vía Zapotal-Ventanas, se distingue el tránsito regular de vehículos de todo tipo entre livianos y pesados; con un promedio general de 18.076 vehículos diarios, cada hora transitan entre 600 a 800 autos, cifra que establece la Comisión de Tránsito del Ecuador como se evidencia en la imagen 36, se identifican automotores que deciden estacionarse a un costado de la vía por tiempos que varían entre 15, 30 hasta 60 minutos. Es necesario implementar zonas adecuadas para su debido estacionamiento, sobre todo en las horas que demandan más tránsito, aproximadamente a entre las 6h00 a 8h00 y las 18h00 a 20h00,

Permanecer en un sitio inadecuado de la vía podría acarrear varias problemáticas como la congestión vehicular, accidentes de tránsito, entre otros; de esta manera, una solución a lo presentado debe ser un espacio en el que los automotores puedan disponerse con la comodidad y seguridad en forma de un espacio público que invite, entre otras actividades, el descanso que merecen los conductores de esta vía



Figura 38. Entorno de la vía Zapotal-Ventanas
Elaboración: Moncayo, Adriana

Para la elección del terreno, es importante mencionar que en la vía Zapotal-Ventanas existe una variedad de ofertas gastronómicas, en determinadas construcciones típicas del sector lo que determina los usuarios al estacionarse en lugares un poco más concurridos, dejando atrás a pequeños comedores.



Figura 39. Entorno de la vía Zapotal-Ventanas
Elaboración: Moncayo, Adriana



Figura 40. Entorno de la vía Zapotal-Ventanas
Elaboración: Moncayo, Adriana

Se determinó que el terreno que muestra la imagen 39, es el idóneo para la realización del proyecto, ya que cuenta con el suficiente espacio para abarcar los diferentes comercios en forma adecuada, a diferencia de las áreas que están al otro

lado de la vía, donde se distinguen pocos comedores amplios, y la dificultad en los retiros frontales para la correcta ubicación de vehículos pesados.



Figura 41. Entorno de la vía Zapotal-Ventanas
Elaboración: Moncayo, Adriana



Figura 42. Entorno de la vía Zapotal-Ventanas
Elaboración: Moncayo, Adriana

CAPÍTULO IV

3 La propuesta

La propuesta de un paradero gastronómico en la Vía Zapotal-Ventanas tiene por objetivo generar un proyecto amigable con el entorno y con la identidad cultural; que sea un referente para el viajero y elevar el autoestima a la comunidad, para la mejora de la calidad de vida, como lo establece el Plan Nacional del Buen Vivir (2013-2017).

Se fundamenta en espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, con saberes ancestrales en cuanto a gastronomía se refiere, con una solución espacial del paradero; basado en la utilización de los materiales o recursos de la zona, aplicando los estándares o normativas de diseño, para generar un resultado óptimo a las necesidades de los visitantes integrado con servicios adicionales, descanso y zonas de esparcimiento.

Esta propuesta está ubicada al pie de la carretera de primer orden denominada Panamericana E25, aproximadamente en el 121 Km., en la vía Guayaquil - Quevedo, a la altura de la parroquias Zapotal – Ventanas, la misma que comunica con varias localidades y ciudades del país, también conocida como La Troncal del Pacífico. Según el código de la Secretaría Nacional de Planificación, esta zona corresponde a **12D03 MOCACHE- QUEVEDO**.

3.1 Desarrollo de la propuesta

El proyecto de diseño se plantea como un espacio de índole comercial que dispone de áreas establecidas en donde los habitantes y visitantes puedan disfrutar de la gastronomía de la zona en condiciones óptimas y sitios dignos, a la vez de que

pueden realizar actividades recreativas y de descanso. Es indispensable que la infraestructura se conciba bajo criterios sostenibles desde la búsqueda de materiales fáciles de conseguir y que puedan referir la respectiva identificación zonal.



Figura 43. Boceto inicial de propuesta
Elaboración: Moncayo, Adriana

El desarrollo de la concepción arquitectónica empieza por la identificación del sitio donde se implementará la infraestructura, además de distinguir las características que forman parte de la arquitectura vernácula, el cual se ha adoptado como referente formal, para lograr la integración del elemento construido con el lugar, debido al empleo de materiales propios del sitio, como la caña, las hojas de vijao y la piedra.

De esto, se presenta la respectiva zonificación de la cual se deriva el programa de necesidades acorde a lo establecido en la investigación, sustrayendo así normas

nacionales, internacionales y el enfoque de la opinión pública respaldado en las encuestas.

3.2 Análisis del sitio.

El proyecto de investigación se desarrolla en un predio que cuenta con un área establecida de 65.004,30 metros cuadrados; está limitado al norte con vegetación existente, al este y oeste por propiedades privadas, y al sur con la vía Zapotal Ventanas. La geometría del terreno es poligonal de forma irregular, el lado más largo se encuentra al sur, con la vía Zapotal - Ventanas, y los lados más angostos están hacia el este y oeste, sin embargo se pretende disponer el equipamiento en este sentido; en el lado este, donde nace el sol se proyecta volúmenes con longitudes cortas, por el contrario, al norte y sur se dispondrá de formas de mayor dimensión.



Figura 44. Localización del Terreno
Fuente: Google maps , 2018

Los vientos predominantes son los que se dirigen del suroeste al noreste; a causa de eso se emplazará la edificación de forma perpendicular a esta dirección, para

optimizar el recurso a través de ventilación cruzada, con el aprovechamiento de la ventilación natural en todos los espacios.

El terreno se define de forma general por su topografía plana, se complementa en la parte posterior una pequeña elevación que se integra al paisaje natural. La propuesta establece todos los elementos como una unidad, las vistas del proyecto son elementos fundamentales para la contemplación y el desarrollo espacial; al norte se observa el paisaje natural representada con abundante vegetación, al sur está la vía Zapotal Ventanas y el entorno con edificaciones existentes.

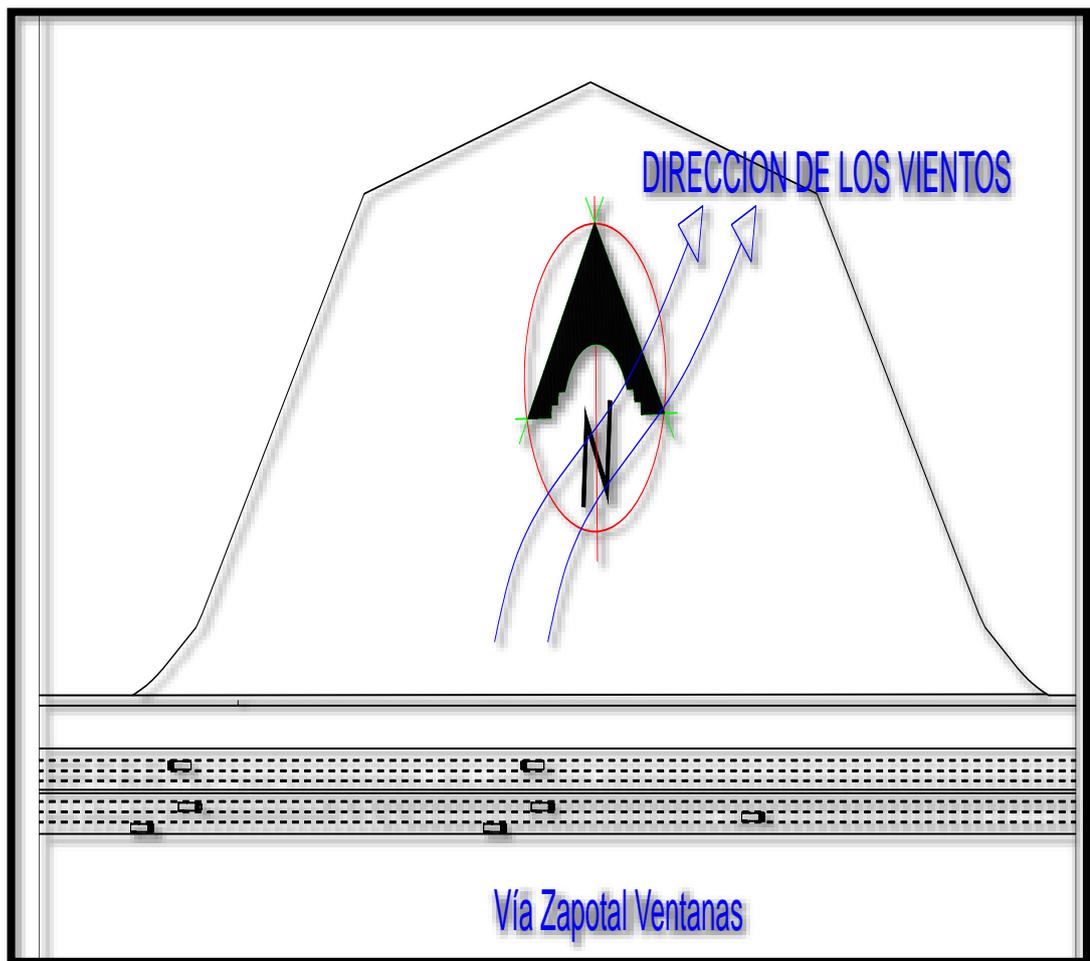


Figura 45. Análisis del sitio
Elaboración: Moncayo, Adriana

3.3 Criterios de diseño

Gastronomía y comercio

Al tratarse de un proyecto donde el comercio y la gastronomía son los ejes funcionales en el establecimiento, debe prevalecer el orden y calidad del espacio público. Para definir el comercio se dispondrá áreas que delimiten las actividades por zonas, como camineras, rampas, jardineras, en cuanto a la gastronomía se ubicará estratégicamente las mesas para clientes de tal manera que puedan observar el fogón y la respectiva vista de la preparación de los alimentos.

Arquitectura Inclusiva:

Siguiendo el criterio de una arquitectura universal, se consideró áreas para todas las familias con diferentes capacidades, contemplando en todo el proyecto la accesibilidad física, social y económica, mediante rampas, pasamanos, baños inclusivos, donde todos sean partícipes del mismo espacio.

Arquitectura vernácula:

La integración del proyecto con la naturaleza es parte influyente en la creación de este espacio, al ubicar la construcción de tal forma que no afronte a la naturaleza, más bien se proyecta el ambiente como representación de los usuarios, y el entorno no como ornamento, si no como utilidad. La utilización de la caña guadua es parte primordial para lograr la identificación con el entorno.

Arquitectura bioclimática:

Empezando por la optimización del emplazamiento; se utilizan criterios tales como la disposición de materiales como el ladrillo para el acondicionamiento acústico y térmico, además de la disposición de alturas que determinan el direccionamiento de los vientos y crean renovaciones en los ambientes. Otro criterio

bioclimático son los elementos que generan sombras en la fachada principal en horas de alta radiación, para no provocar calor excesivo. Se incluyen elementos como aleros y en las cubiertas y capas cobertores hechas de hojas de cade.

3.4 Zonificación y Programación

El paradero gastronómico cuenta con áreas definidas en la zonificación, que son las siguientes: zona de atención comercial, zona recreativa, zona contemplativa y zona de servicios complementarios y con las siguientes características:

Zona comercial: está dividida por atención al cliente con su respectiva caja y zona de servicio la cual está integrada la cocina, mesones, fregaderos, cuarto de alacena, ducha, vestidores, baño, y una salida para el personal. Cuenta con 18 cabañas, cada una de ellas con capacidad de 60 personas; con un área total de 135 metros cuadrados; la estructura general de las cabañas está realizado con caña guadua y cubierta de hojas cade, además de mampostería de ladrillo.

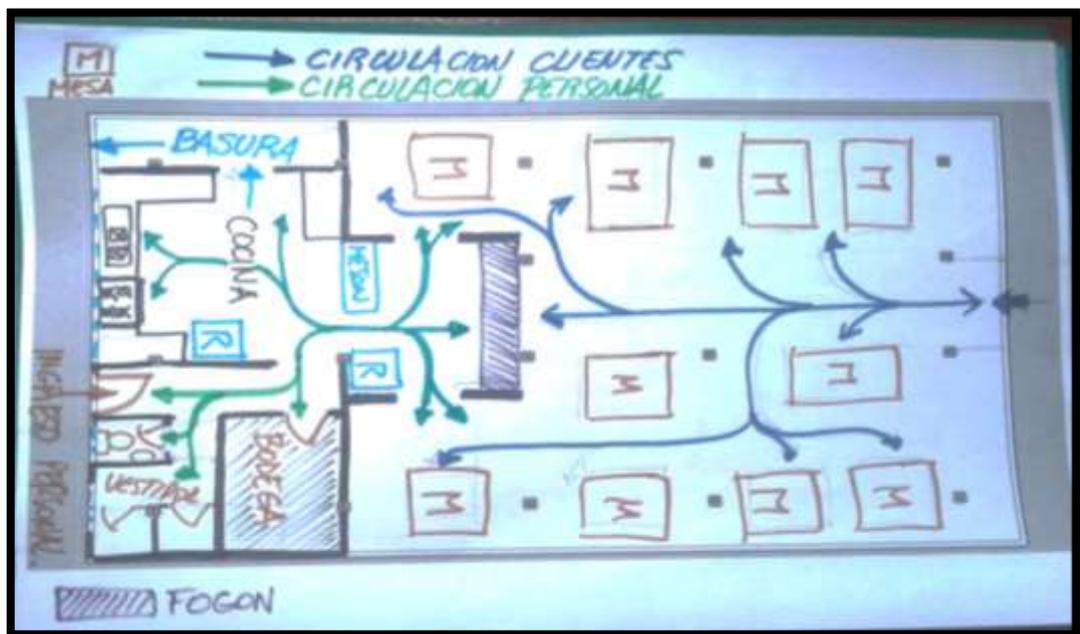


Figura 40. Modelo de Cabaña
Elaboración: Moncayo, Adriana

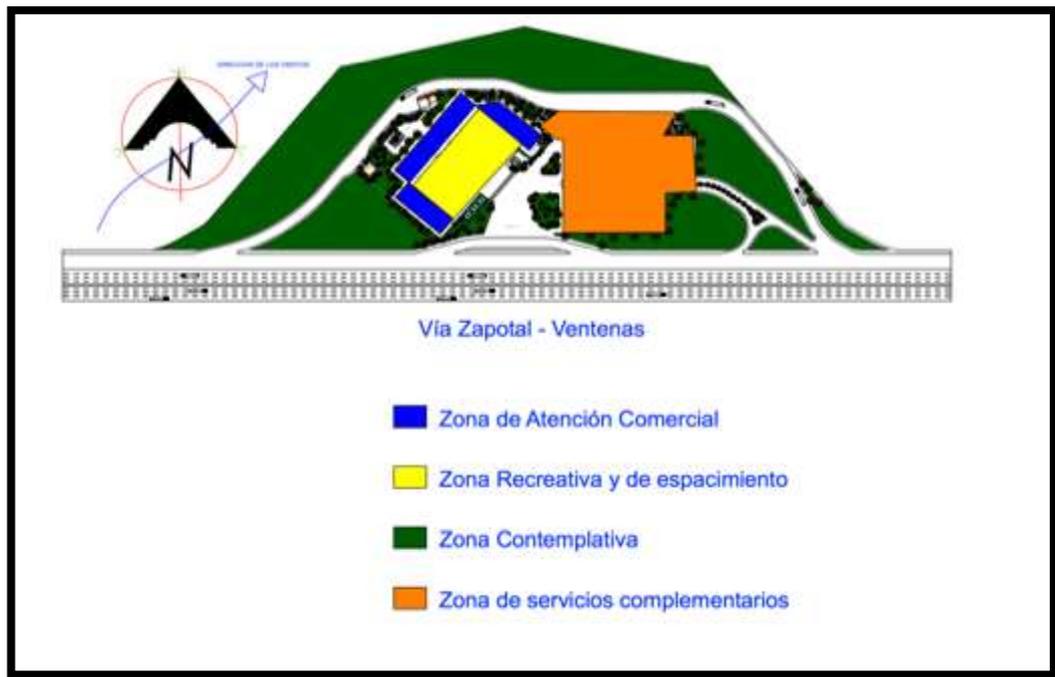


Figura 46.Zonificación general
Elaboración: Moncayo Adriana



Figura 47.Modelo de Cabaña
Elaboración: Moncayo, Adriana



Figura 48. Planta de la cabaña
Fuente: Elaboración: Moncayo, Adriana

Zona recreativa: dispone de juegos infantiles en dos áreas simétricas, además de hamacas sostenidas con una estructura de caña guadua como elemento principal de construcción, que complementa la recreación y esparcimiento, la **zona contemplativa** corresponde a la ubicación y adecuación de frondosos árboles existentes, así como asientos y pérgolas, integrando el paisaje natural y la identificación del entorno con la zona en forma de arquitectura vernácula.

Zona de servicios complementarios: En la parte exterior se complementa con baterías sanitarias exclusivas para damas y caballeros; además se distinguen dos accesos diferentes para estacionamiento general y estacionamiento de buses, cada uno con su respectiva salida, de esto se destinan 180 plazas de parqueo, 8 de ellas corresponde a espacios de estacionamiento para personas discapacitados. También se

plantean 20 estacionamientos para autobuses. En esta área se establecen los depósitos de desechos, cuarto de mantenimiento y cuarto eléctrico.

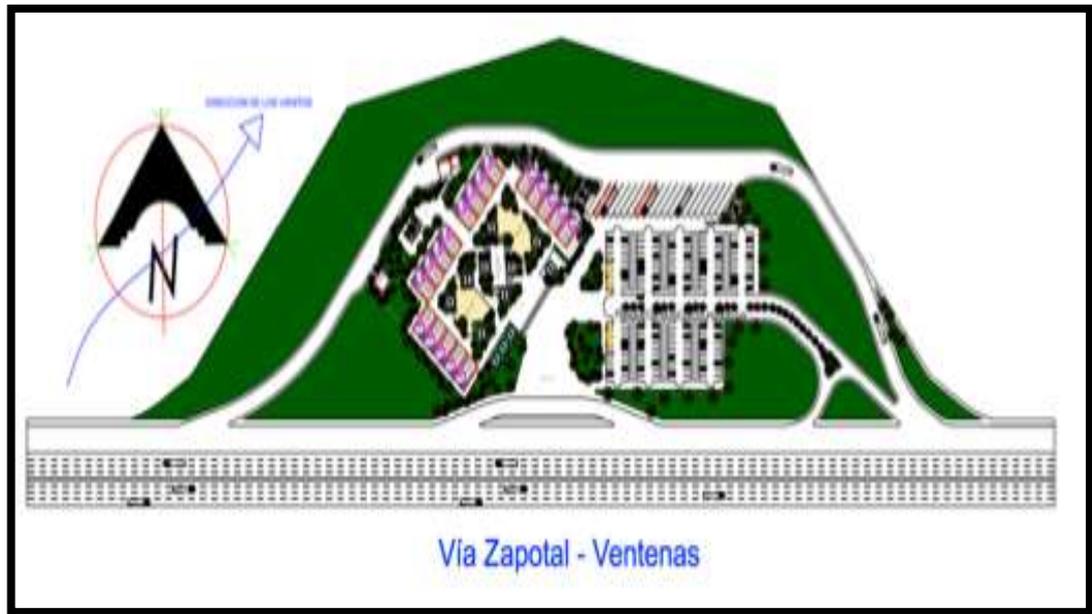


Figura 49. Implantación general
Elaboración: Moncayo, Adriana

Programación arquitectónica

Zona de Atención Comercial

- Cabañas de comidas típicas.
 - Área de mesas.
 - Cocina.
- Baño para el personal.

Zona Recreativa y de esparcimiento

- Juegos infantiles
- Hamacas
- Jardineras

Zona Contemplativa

Camping

Arboretos

Zona de Servicio

- Estacionamiento de Vehículos.
- Estacionamiento de Buses
- Depósito General
- Oficina de administración-vigilancia.
- Cuarto Eléctrico
- Depósito de basura
- Baterías sanitarias

3.5 Cuadro de Áreas

Tabla 17

Cuadros de áreas por zonas

Cabañas	2418,48 m2		
Espacios	Medidas		
	Largo	Ancho	Total
Área de mesas	9,00	8,00	79,36
Fogón	3,30	1,52	5,02
Área de despacho-caja	5,42	2,95	12,17
Cocina	4,85	3,85	18,67
Alacena	2,25	1,35	3,04
Ingreso de servicio	1,20	1,40	1,68
Baño	0,90	1,50	1,35
Ducha	1,50	1,45	2,18
Vestidor	1,55	1,60	2,48
Pasillo	3,95	0,8	3,16
		Subtotal	129,10
		Transición	5,26
		Área Total	134,36
		Cantidad	18
			2418,48

Batería Sanitaria1		81, 47 m2		
Espacios	Medidas			
	Largo	Ancho	Total	
Hombres				
Inodoros	1,60	4,05	6,48	
Baño discapacitado	1,60	1,47	2,35	
Lavamanos	1,00	3,05	3,05	
Urinarios	0,70	4,05	2,84	
Pasillo 1	5,52	1,00	5,52	
Pasillo 1	5,52	1,00	5,52	
		Subtotal	25,76	
		Transición	7,72	
		Área Total	33,48	
Mujeres				
Inodoros	1,60	4,05	6,48	
Inodoros	1,60	4,05	6,48	
Baño discapacitado	1,60	1,47	2,35	
Lavamanos	1,00	3,05	3,05	
Pasillo 1	5,52	1,00	5,52	
Pasillo 1	5,52	1,00	5,52	
		Subtotal	29,40	
		Transición	9,99	
		Área Total	39,39	
		Subtotal	72,87	
		Transición	8,60	
		Área Total	81,47	

Batería Sanitaria2		81, 47 m2		
Espacios	Medidas			
	Largo	Ancho	Total	
Hombres				
Inodoros	1,60	2,02	3,23	
Lavamanos	0,45	3,08	1,39	
Urinarios	0,70	2,20	1,54	
Pasillo 1	3,78	1,02	3,86	
Pasillo 1	2,02	0,95	1,92	
		Subtotal	11,93	
		Transición	2,62	
		Área Total	14,55	
Mujeres				

Inodoros	1,60	4,00	6,40
Lavamanos	0,45	3,05	1,37
Pasillo 1	5,10	1,10	5,61
		Subtotal	13,38
		Transición	1,72
		Área Total	15,10
Baño discapacitado	2,2	1,9	4,18
		Subtotal	33,83
		Transición	0,65
		Área Total	34,48
		Cantidad	2
		Total	68,96

Recreativa y de esparcimiento		
Plaza recreativa	2983,14 m2	
Espacios	Medidas	
	Área	Total
Área de Juegos infantiles 1	350,00	350,00
Área de Juegos infantiles 2	402,00	402,00
Hamacas	36	288,00
Monumento	200	200,00
Vegetación	767,65	767,65
	Subtotal	2007,65
	Transición	975,49
		2983,14

Zona de Servicio			
	4434,81 m2		
Espacios	Medidas		
	Largo	Ancho	Total
Estacionamiento general	491,40	5,00	2457,00
Estacionamiento de buses	84,90	20,94	1777,81
Cuarto eléctrico	10	10	100,00
Acopio	6	6	36,00
Depósito de basura	8	8	64,00
		Total	4434,81

Resumen	
Zonas	Área en m2
Atención al cliente	
Cabañas	2418,48
Batería Sanitaria1	81,47
Batería Sanitaria2	68,96
Recreativa y de esparcimiento	
Plaza recreativa	2983,14
Área contemplativa	29863,34
Servicios	4434,81
Subtotal	39850,196
Circulación y vías	25154,104
Total	65004,3

Elaboración: Moncayo, Adriana

3.6 Esquema Funcional



Figura 50. Esquema general funcional
Elaboración: Moncayo, Adriana

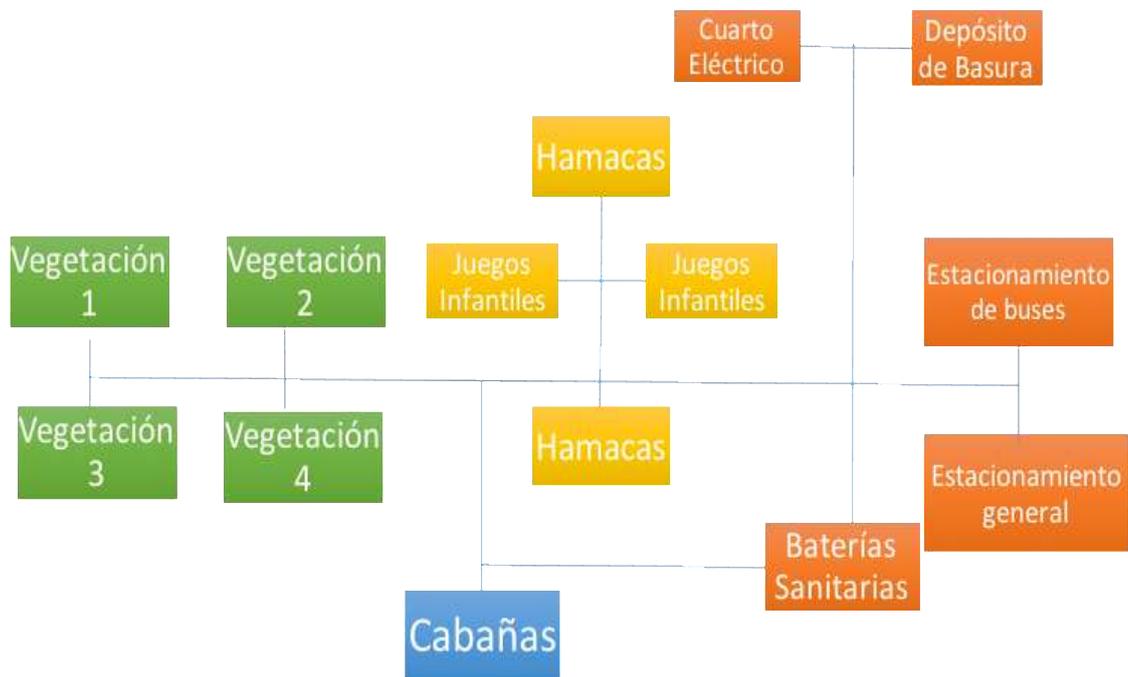


Figura 51. Esquema por áreas funcional
Elaboración: Moncayo, Adriana

3.7 Memoria técnica

Estructura General

La estructura general de las cabañas es en base a la caña guadua, desde la cimentación de plintos con dados de hormigón armado con 0,60 m.

Mampostería

Los muros en las cabañas y sanitarios se realizarán con ladrillo de 8cm x 18cm x 33cm, los acabados interiores serán de revoque fino y pintado. Las paredes exteriores serán de revoque grueso y pintado.

Cubierta

En las cabañas, sanitarios y zonas de hamacas se dispone una estructura de cubierta de caña guadua, además se incluyen hojas de cade debidamente colocadas en la parte superior de la estructura.

Recubrimiento

Para las paredes en fachadas de las baterías sanitarias se enlucirá, empastará y pintará con pintura satinada color blanco, en interiores se enlucirá, empastará y pintará con pintura satinada, así mismo en paredes de baños se ubicarán cerámicas de 40cmx 40cm, en distintos colores según diseño.

Piso y Tumbado

Para exteriores se destinaran aceras de hormigón, camineras de hormigón estampado, rampas de concreto y pisos flotantes en cabañas y en baños cerámicas.

Instalaciones Sanitarias

Se instalará la acometida respectiva de agua potable tomada de la red pública.

3.8 Renderizados



Figura 52. Implantación de zona recreativa
Elaboración: Moncayo, Adriana

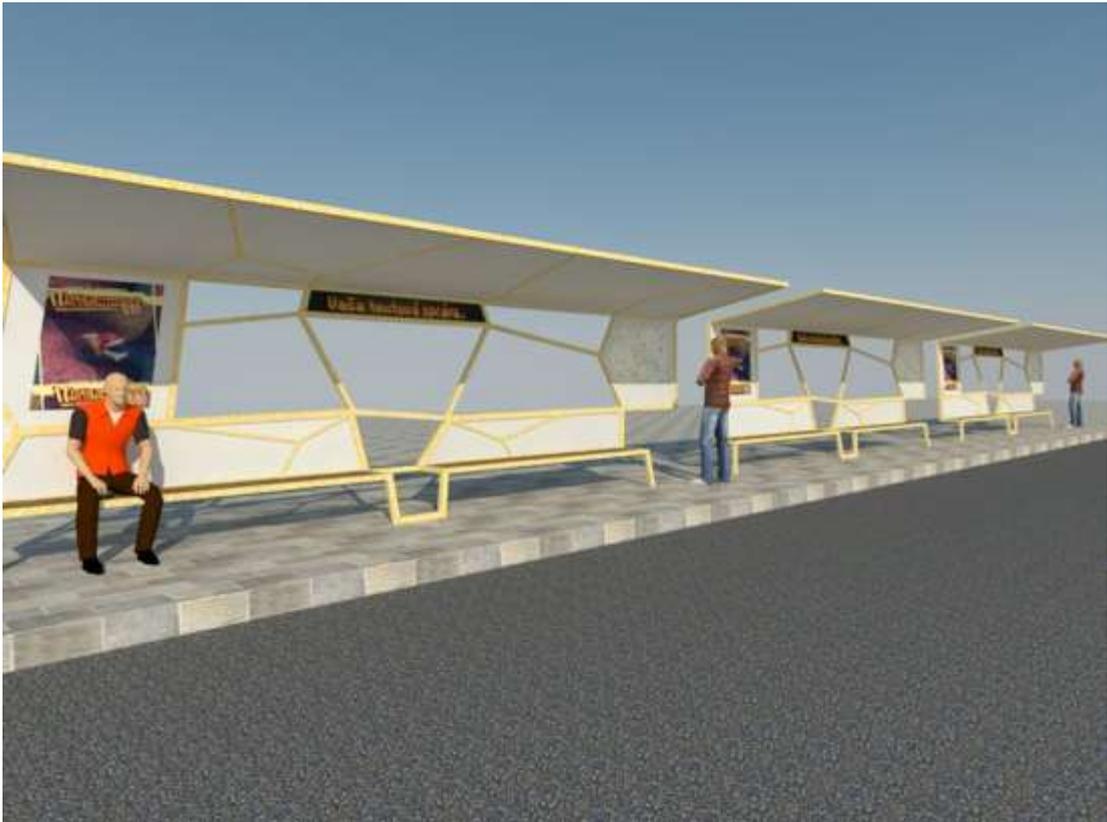


Figura 53. Parada de buses
Elaboración: Moncayo, Adriana



Figura 54. Monumento a la gastronomía
Elaboración: Moncayo, Adriana



Figura 55. Estacionamiento vehicular
Elaboración: Moncayo, Adriana



Figura 56. Área de juegos
Elaboración: Moncayo, Adriana

3.9 Presupuesto referencial

PRESUPUESTO REFERENCIAL					
	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	VALOR
1,0	PRELIMINARES				
1,1	EXCAVACION MANUAL SUELO EN CIMENTOS	M2	0,11	\$ 6,85	\$ 0,75
1,2	RELLENO MANUAL CON LASTRE HIDROCOMPACTADO	m3	0,06	\$ 13,47	\$ 0,81
2,0	ESTRUCTURA				
2,1	H. SIMPLE $f_c = 140 \text{ kg/cm}^2$. (contrapiso)	m2	44,75	\$ 32,65	\$ 1.461,09
2,2	CUBIERTA de CADE, incluye estructura de CAÑA	M2	67,98	\$ 73,64	\$ 5.006,05
3,0	COMPLEMENTARIOS				
3,1	HAMACAS	U	6,00	\$ 25,00	\$ 150,00
				P.U. CABAÑA	\$ 6.618,70
				# DE CABAÑAS	11,00
				TOTAL.	\$ 72.905,70

PRESUPUESTO REFERENCIAL					
	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	VALOR
1,0	PRELIMINARES				
1,1	EXCAVACION MANUAL SUELO EN CIMENTOS	M2	0,96	\$ 6,85	\$ 6,58
1,2	RELLENO MANUAL CON LASTRE HIDROCOMPACTADO	m3	0,48	\$ 13,47	\$ 6,47
2,0	ESTRUCTURA				
2,1	H. SIMPLE $f_c = 140 \text{ kg/cm}^2$. (contrapiso)	m2	136,00	\$ 32,65	\$ 4.407,75
2,2	H. SIMPLE $f_c = 210 \text{ kg/cm}^2$. (pilaretes y viguetas)	m ^l	42,00	\$ 14,97	\$ 628,74
2,3	H. SIMPLE $f_c = 210 \text{ kg/cm}^2$. (loseta meson)	m3	0,35	\$ 187,00	\$ 65,45
2,4	CUBIERTA de CADE, incluye estructura de CAÑA	M2	213,70	\$ 73,64	\$ 15.736,87
3,0	MAMPOSTERIAS				
3,1	PARED DE BLOQUE DE HORMIGON DE 0.10 m	m2	110,89	\$ 13,21	\$ 1.464,86
4,0	REVESTIMIENTOS				
4,1	ENLUCIDO LOSETA MESON	m2	7,05	\$ 7,86	\$ 55,41
5,0	CARPINTERIA				
5,1	PUERTA DE 0,90 X 2,00	U	1,00	\$ 120,00	\$ 120,00
5,2	PUERTA DE 0,70 X 2,00	U	1,00	\$ 100,00	\$ 100,00
5,3	PUERTA DE 0,60 X 2,00	U	2,00	\$ 90,00	\$ 180,00
5,4	PUERTA BAJO MESON DE COCINA	M2	8,00	\$ 45,00	\$ 360,00
6,0	ALUMINIO VIDRIO				
6,1	VENTANAS DE ALUMINIO VIDRIO	M2	4,28	\$ 95,00	\$ 406,60
7,0	INSTALACIONES SANITARIAS				
7,1	MANO DE OBRA	GLB	1,00	\$ 600,00	\$ 600,00
7,2	MATERIAL SANITARIO	GLB	1,00	\$ 800,00	\$ 800,00
8,0	INSTALACIONES ELECTRICAS				
8,1	MANO DE OBRA	GLB	1,00	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
8,2	MATERIAL ELECTRICO	GLB	1,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
9,0	COMPLEMENTARIOS				
9,1	CERRAMIENTO CAÑA VERTICAL	M2	9,56	\$ 21,08	\$ 201,52
				P.U. CABAÑA	\$ 28.140,25
				# DE CABAÑAS	18,00
				TOTAL.	\$ 506.524,50

3.10 Conclusiones

- Se consideraron las necesidades del sector para diagnosticar la realidad del sitio como el horario de mayor fluidez vehicular, la accesibilidad al lugar, y los materiales de la zona.
- Se distinguió las características climáticas del sector, como dirección del viento y orientación solar para establecer el adecuado emplazamiento.
- Se incorporó en el diseño normativas de diseño con caña guadua, además criterios de accesibilidad universal, en conjunto a reglamentos ecuatorianos sobre establecimientos de servicios alimenticios.
- Se seleccionaron materiales de fácil obtención a través de la observación de los recursos naturales de la zona como elemento de construcción.
- Se dispuso en el diseño los espacios óptimos desde la programación arquitectónica que se obtuvo como respuesta en las encuestas.

3.11 Recomendaciones

- Se recomienda regular los distintivos de cada cabaña, según lo reglamentado por el Ministerio de Turismo, para conservar la armonía y estética.
- Se recomienda implementar con la debida señalización turística y de tránsito los accesos al paradero gastronómico.

4 Bibliografía

- Revista La Barra. (24 de mayo de 2012). *La Barra*. Recuperado el abril de 2017, de <http://revistalabarra.com>
- Ecuatorianos en el Mundo. (s.f.). Recuperado el 18 de marzo de 2017, de <https://ecuatorianosenelmundo.wordpress.com/ecuador-y-su-historia/gastronomia/189-2/>
- Viaje Jet. (2013). Recuperado el 18 de abril de 2017, de <http://www.viajejet.com/comida-tipica-de-ecuador/>
- Grupo Enrokee. (2013). *Estrategias de Crecimiento Empresarial*. Recuperado el 15 de abril de 2017, de <http://www.grupoenroke.com/index.php/proyecto-pymes/46-que-son-las-pymes>
- Ecología Verde. (2 de octubre de 2013). Recuperado el 15 de marzo de 2017, de <http://www.ecologiaverde.com/casas-naturales-de-madera-barro-paja-o-bambu/>
- El Universo. (08 de septiembre de 2013). *Paradas con sabor*. Recuperado el 19 de abril de 2017, de La Revista: <http://www.larevista.ec/viajes/viajemos/paradas-con-sabor>
- Viajandox. (2013). *ViajandoX*. Recuperado el 17 de abril de 2017, de Playa, Sol y Mar: <http://www.ec.viajandox.com/costa-R11>
- Ministerio de Transporte y Obras Públicas. (15 de septiembre de 2012). Recuperado el 19 de abril de 2017, de http://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/ReportajeEspecial_Via_Costanera_15-09-2012.pdf
- Astidullo Giovany, M. A. (22 de noviembre de 2016). El Comercio. *El turismo en el Ecuador mejoró por tres causas a partir de agosto del 2016* . <http://www.elcomercio.com/actualidad/turismo-ecuador-terremoto-cotopaxi-habitat.html>.
- El Comercio. (16 de abril de 2017). *Los turistas viajaron más a Esmeraldas, Manabí y Baños* . <http://www.elcomercio.com/actualidad/turistas-viajaron-esmeraldas-manabi-ecuador.html>.
- El Universo. (01 de mayo de 2014). Gran Guayaquil. *Trabajo informal, pilar del 47% de ocupados que registra la ciudad* . <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/05/01/nota/2903181/trabajo-informal-pilar-47-ocupados-que-registra-ciudad>.

América Economía. (27 de abril de 2015). *Ecuador: la informalidad e ingresos de US\$452 al mes marcan el empleo* . <http://www.americaeconomia.com/economia-mercados/finanzas/ecuador-la-informalidad-e-ingresos-de-us452-al-mes-marcan-el-empleo>.

Asamblea Nacional. (2016). Ley Orgánica de Ordenamiento Territorial, Uso y Gestión de Suelo. Quito.

Norma Ecuatoriana de la Construcción. (2015). *Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda*. Recuperado el 19 de abril de 2017, de Estructuras de Madera: http://www.cicp-ec.com/documentos/NEC_2015/NEC_SE_MD_Estructuras_Madera.pdf

Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito.

Ecología Verde. (s.f.). Recuperado el 21 de abril de 2017, de Casas naturales de madera, barro, paja o bambú: <http://www.ecologiaverde.com/casas-naturales-de-madera-barro-paja-o-bambu/>

AccuWeather. (2017). Recuperado el 21 de abril de 2017, de <http://www.accuweather.com/es/ec/guayaquil/127947/april-weather/127947>

El Telégrafo. (01 de mayo de 2016). *La Caña guadua, un material que puede proteger vidas*. Recuperado el 21 de abril de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/ecuador/3/la-cana-guadua-un-material-que-puede-proteger-vidas>

Bambusa. (s.f.). Obtenido de <http://bambusa.es/bambu-caracteristicas/bambu-guadua/>

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Zapotal. (2015). Recuperado el 10 de 05 de 2017, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1260021060001_Documento%20final%20aprobado_30-10-2015_19-11-47.pdf

Google Maps. (2017). Recuperado el 2017, de <https://www.google.com.ec/maps/place/Manta/@-0.9684807,-80.7795552,12z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x902be6a9e440988b:0x9403b825a96f98ba!8m2!3d-0.9676533!4d-80.7089101>

Manta 360. (2012). *Manta Ecuador*. Recuperado el 17 de abril de 2017, de <http://www.manta360.com/guia.php?gid=1>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Zapotal. (29 de agosto de 2013). *Zapotal*. Recuperado el 11 de mayo de 2017, de <http://www.gadzapotal.gob.ec/index.php/zapotal>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Recuperado el 5 de mayo de 2017, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>

Ayuntamiento del Municipio Mexicano. (2015). El Reglamento de Comercio Informal. Mexico: <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Zacatecas/Todos%20los%20Municipios/wo94870.pdf>.

(2015). En M. Molina, *PROPUESTA DE DISEÑO DE UN PARADERO TURÍSTICO* (pág. 125). Ambato: <http://redi.uta.edu.ec/bitstream/123456789/8686/1/Mariela%20Molina.pdf>.

Larraín, F. (17 de abril de 2013). *Ekos*. Recuperado el 16 de mayo de 2017, de En los negocios, la política sí importa: <http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=1931>

León, A. (2012). *Elementos básico para generar investigación desde el contexto educativo*. Recuperado el 20 de mayo de 2017, de <http://es.calameo.com/read/001536905f420f54cee77>

Diario El Comercio. (2014). Recuperado el 13 de mayo de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/estudiantes-quito-transporte-publico-cifras.html>.

(2013-2017). Objetivos nacionales para el Buen Vivir. En 2. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – Senplades, *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017* (pág. 602). Quito.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2013). Plan Nacional para el Buen Vivir. Quito.

Naciones Unidas. (2015). Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. En *Resolución aprobada por la Asamblea General el* (pág. 40). Mexico.

El Reglamento de Comercio Informal. (30 de junio de 2008). Recuperado el 03 de junio de 2017, de

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Estatal/Zacatecas/Todos%20los%20Municipios/wo94870.pdf>

7Graus. (s.f.). Recuperado el 08 de mayo de 2017, de

<https://www.significados.com/migracion/>

Definición abc. (s.f.). Recuperado el 08 de mayo de 2017, de

<http://www.definicionabc.com/medio-ambiente/impacto-ambiental.php>

Labella, P. (13 de mayo de 2014). *VIX*. Recuperado el 02 de junio de 2017, de ¿Qué es el Turismo Gastronómico?: <http://www.vix.com/es/imj/mundo/2008/11/20/turismo-gastronomico>

Arlegui, C. (2011). *Riesgos a los que se Exponen los vendedores de Comida Ambulante*.

Recuperado el 04 de junio de 2017, de Prevención Integral:

<https://www.prevencionintegral.com/canal-orp/papers/orp-2011/riesgos-que-se-exponen-vendedores-comida-ambulante>

Importancia, una guía de ayuda. (2015). Recuperado el 21 de junio de 2017, de

Importancia de la Gastronomía: <https://www.importancia.org/gastronomia.php>

La Hora Nacional. (28 de enero de 2014). *La Hora*. Recuperado el 05 de mayo de 2017,

de <http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/528233/->

[1/Cada_d%C3%ADa_las_veredas_son_ocupadas_por_minoristas._Comisi%C3%B3n_de_V%C3%ADa_P%C3%BAblica_promete_di%C3%A1logo._Apoyar%ADa_la_CCQ..html#.WRSGhuUrLIU](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/528233/-1/Cada_d%C3%ADa_las_veredas_son_ocupadas_por_minoristas._Comisi%C3%B3n_de_V%C3%ADa_P%C3%BAblica_promete_di%C3%A1logo._Apoyar%ADa_la_CCQ..html#.WRSGhuUrLIU)

Gobierno Parroquial de Zapotal. (19 de mayo de 2015). *Plan de Desarrollo y*

Ordenamiento Territorial . Recuperado el 30 de 10 de 2017, de

[http://app.sni.gob.ec/sni-](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1260021060001_Diagnostico%20Zapotal_19-05-2015_09-11-18.pdf)

[link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1260021060001_Diagnostico%20Zapotal_19-05-2015_09-11-18.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1260021060001_Diagnostico%20Zapotal_19-05-2015_09-11-18.pdf)

Blog Jardinería . (27 de mayo de 2008). *Suelos arcillosos, arenosos y francos:*

identificación y precauciones . Recuperado el 30 de octubre de 2017, de

<http://www.blogjardineria.com/suelos-iv/>

Henry Galvez, J. R. (2013). *Características de las Precipitaciones, la Temperatura del Aire y los Vientos en la Costa Ecuatoriana*. Recuperado el 21 de octubre de 2017, de

https://www.inocar.mil.ec/web/phocadownloadpap/actas_oceanograficas/acta14/OC E1401_25.pdf

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Zapotal 2015-2010. (19 de mayo de 2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Recuperado el 30 de 10 de 2017, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdiagnostico/1260021060001_Diagnostico%20Zapotal_19-05-2015_09-11-18.pdf

Ministerio de Turismo. (20 de 06 de 2013). *Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards*. Recuperado el 15 de 11 de 2017, de <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/>

Ministerio de Turismo. (05 de 2015). Recuperado el 19 de 11 de 2017, de Proyecto Ecuador Potencia Turística: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Turística.pdf>

Desarrollo, S. N. (2017). *google*.

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, S. (Viernes de Septiembre de 2017). *Google*. Recuperado el Miercoles de Noviembre de 2017, de http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf

CONSEJO NACIONAL DE PLANIFICACIÓN (CNP). (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida*. Quito: © Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo - Senplades 2017.

Bembire, C. (23 de 02 de 2011). *Parador*. Obtenido de Definición ABC: <https://www.definicionabc.com/general/parador.php>

Ministerio de Turismo. (01 de 02 de 2015). *Mintur*. Recuperado el 15 de 02 de 2018, de Ministerio de Turismo de Venezuela: <http://www.mintur.gob.ve/descargas/PARADORESTURISTICOS.pdf>

Diario El Telégrafo. (06 de 01 de 2016). El viaje entre Guayaquil y Santo Domingo se reduce 40 minutos. *El Telégrafo* , pág. 2.

Colombian Paradise. (07 de 01 de 2018). *Colombian Paradise*. Recuperado el 07 de 03 de 2018, de Colombian Paradise: <http://www.colombianparadise.com/destinos/chingaza.html>

Colens, M. V. (31 de 03 de 2015). Disfruta de la deliciosa gastronomía de Barranca . *El Comercio* , pág. 01.

Expo maquinaria. (29 de 07 de 2013). *Secretos de Hostelería*. Recuperado el 08 de 03 de 2018, de Secretos de Hostelería:
<https://www.expomaquinaria.es/wpblog/category/blog-bar/blog-cocina-industrial/>

Ecured. (01 de 2018). Recuperado el 05 de 2018, de
<https://www.ecured.cu/Caba%C3%B1a>

Neufert, E. (2013). *El arte de proyectar en Arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili S.A.

Neufert. (2013). *El Arte de Proyectar en Arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili S.A.

Recursos de Autoayuda. (08 de 11 de 2017). *Recursos de Autoayuda*. Recuperado el 04 de 03 de 2018, de <https://www.recursosdeautoayuda.com/investigacion-de-campo/>

Definición ABC. (2017). *Definición ABC*. Recuperado el 28 de 02 de 2018, de
<https://www.definicionabc.com/comunicacion/encuesta.php>

Pérez, J., & Merino, M. (12 de 2012). *Definición de*. Recuperado el 05 de 2018, de
<https://definicion.de/metodo-cientifico/>

Martínez, E., & Sánchez, S. (s/f). *Educació y didáctica*. Recuperado el 12 de 05 de 2018, de <http://educomunicacion.es/didactica/0031clasificacionmetodos.htm>

Zuluaga, A. M. (2018). LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, UN CAMPUS CON HISTORIA. *AXXIS* , 1.

Alvarado, J. (17 de 06 de 2017). Cortasoles, aliados de la arquitectura sustentable. *Diario Expreso* , pág. 14.

Gobierno Provincial del Guayas. (2012). *Plan de Desarrollo de la Provincia del Guayas 2012-2022*. Gobierno Provincial del Guayas. Guayaquil: Gobierno Provincial del Guayas.

Vitruvio Polion, M. L. (1955). *Los diez libros de arquitectura*. Roma: ALIANZA EDITORIAL.

Peña, A. G. (17 de 10 de 2017). RETROFITTING. (E. d. Chile, Entrevistador) Santiago.

Vega, R. (17 de 06 de 2017). Cortasoles, aliados de la arquitectura sustentable. (J. Alvarado, Entrevistador, & D. Expreso, Editor) Guayaquil.

Diario EL Telégrafo. (09 de 21 de 2014). La radiación solar. *Diario EL Telégrafo* , pág. 12.

Auquilla, R. (13 de 09 de 2017). Los efectos de la radiación solar preocupan a expertos y autoridades. *Diario El Telégrafo* .

- Dephoff, J. (01 de 02 de 2018). *Geniolandia*. Obtenido de Geniolandia:
<https://www.geniolandia.com/13108675/los-efectos-de-la-radiacion-solar>
- Marquez, B. (28 de 02 de 2015). La Prensa. *Los efectos de la radiación solar, una amenaza que puede ser controlada* , pág. 1.
- Ching, F. (2002). *Arquitectura, Forma, Orden y Espacio*. Barcelona: Gustavo Gili S.A.
- Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología. (27 de 09 de 2017). *INAMHI*.
 Recuperado el 29 de 01 de 2018, de www.serviciometeorologico.gob.ec:
<http://www.serviciometeorologico.gob.ec/altos-niveles-de-radiacion-solar-ocasionaron-incremento-en-los-indices-ultravioleta-y-niveles-de-ozono/>
- Capeluto, I., & Shaviv, N. (2001). *SOBRE EL USO DE 'VOLUMEN SOLAR' PARA DETERMINAR EL TEJIDO URBANO*. Israel: Elsevier Science.
- Gravagnoulo, B. (1998). *Historia del Urbanismo en Europa*. Madrid, España: Ediciones Akal.
- Knowles, R. (1974). *Energía y forma: un enfoque ecológico para el crecimiento urbano*. Massachusetts, Estados Unidos: Cambridge: MIT Press.
- INAMHI. (2017). *Altos niveles de radiación solar ocasionaron incremento en los índices Ultravioleta y niveles de Ozono*. Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología. Quito: Servicio meteorológico.
- Guillermo de la Paz Pérez. (2012). *Arquitectura y Urbanismo* , 80-82.
- Murillo, G. (2014). Los quiebrasoles como recurso arquitectónico de aislamiento térmico pasivo en la ciudad de Guayaquil . *Rev. Alternativas UCSG* , 33.
- Melendo, J. M. (03 de 09 de 2005). De la ventana horizontal al brise-soleil de Le Corbusier:. *Vitruvius* , 02.
- Alborch, B. (2016). *UNITE D'HABITATION DE MARSELLA*. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.
- Instituto Sindical de Trabajo, Ambiente y Salud (ISTAS). (2013). *LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LOS LUGARES DE TRABAJO*. Madrid: Paralelo Edición, S.A.
- Romero H, S. M. (2010). Cambios climáticos y climas urbanos: Relaciones entre zonas termales y condiciones socioeconómicas de la población de Santiago de Chile. *Revista INVI* , 70.
- Río, J. d. (2009). Calor solar versus Luz solar . *Ciudades para un Futuro más Sostenible* , 02.

- Cárdenas, L., & Vásquez, J. (2014). *Potencial solar en fachadas integrando la densidad urbana*. Santiago, Chile: Universidad de Chile.
- Pellini, C. (16 de 02 de 2017). *Historia y Biografía*. Recuperado el 22 de 01 de 2018, de Historia y Biografía: https://historiaybiografias.com/zona_torrida_caracteristicas/
- Asamblea Constituyente. (20 de 10 de 2008). CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR . Montecristi, Manabí, Ecuador: Asamblea General.
- Congreso Nacional. (22 de 12 de 2006). Ley orgánica de salud. *Ley orgánica de salud* . Quito, Pichincha, Ecuador.
- CONSEJO NACIONAL DE PLANIFICACIÓN (CNP). (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida*. Quito: Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, Senplades.
- (MIDUVI), M. d., & (CAMICON), C. d. (05 de 01 de 2015). NORMA ECUATORIANA DE LA CONSTRUCCIÓN. *NEC* . Quito, Ecuador: Dirección de Comunicación Social, MIDUVI.
- Corporación Financiera Internacional. (01 de 01 de 2012). Normas de Desempeño sobre Sostenibilidad Ambiental y Social. *Normas de Desempeño sobre Sostenibilidad Ambiental y Social* . Washington, DC, Estados Unidos: Corporación Financiera Internacional.
- Chóez, V. (29 de 10 de 2016). Acorazadas: La estética de las viviendas, entre rejas. *Vivir*. (J. Alvarado, Entrevistador, & G. N. ec, Editor) Guayaquil: Gráficos Nacionales ec.
- Vergara, C. (17 de 06 de 2017). Cortasoles, aliados de la arquitectura sustentable. *Vivir*. (J. Alvarado, Entrevistador, & G. N. ec, Editor) Guayaquil: Gráficos Nacionales ec.
- Jimenez, É. (2008). *Estrategias de diseño para brindar confort térmico en vivienda en la ciudad de Loja*. Loja, Loja, Ecuador: Universida Técnica Particular de Loja.
- Planos y Casas. (24 de 04 de 2017). *Planos de casas gratis*. Recuperado el 22 de 01 de 2018, de Planos de casas gratis: <http://planosycasas.net/distintos-tipos-de-aleros-para-frentes-de-casas/>
- Journalismo. (15 de 09 de 2013). *Journalismo.com*. Recuperado el 25 de 01 de 2018, de Journalismo.com: <http://www.journalisimo.com/JLWZDMyE/>

- Aquitexto. (02 de 01 de 2013). *Aquitexto.com*. Recuperado el 02 de 02 de 2018, de Aquitexto.com: <https://arquitexto.com/2013/03/sistema-movil-de-proteccion-solar-para-fachada/>
- Carrió, J. (1985). *LA ARQUITECTURA TEXTIL*. Valladolid, España: © Consejo Superior de Investigaciones Científicas .
- Tenso, Estructuras arquitectónicas. (Enero de 2018). *Tenso*. Recuperado el Febrero de 2018, de Copyright © 2018 · TENSO: <https://tenso.mx/que-es-una-velaria/>
- Acosta, J. (15 de 03 de 2017). *Metacrilatos*. Recuperado el 14 de 02 de 2018, de Metacrilatos.net: <https://www.metacrilatos.net/2017/03/todo-lo-que-necesita-saber-sobre.html>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2010). *Definición de*. Recuperado el 2018, de <https://definicion.de/vinilo/>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2013). *Definición de*. Recuperado el 2018, de <https://definicion.de/pvc/>
- Tecnología. (2013). *Tecnología*. Recuperado el 2018, de Área tecnología: <http://www.areatecnologia.com/MECANISMOS%20Y%20TIPOS.htm>
- RevistaAxxis. (2016). *Revista Axxis. com*. Recuperado el 2018, de Revista Axxis. com: <https://revistaaxxis.com.co/la-universidad-nacional-colombia-campus-historia/>
- Apuntes-Revista digital de arquitectura. (16 de 03 de 2012). *Apuntes-Revista digital de arquitectura*. Recuperado el 18 de 02 de 2018, de <http://apuntesdearquitecturadigital.blogspot.com/2012/03/arquivideo-2-fachadas-moviles-en.html>
- Centro Financiero Bund / Foster + Partners + Heatherwick Studio. (28 de 11 de 2017). *Plataforma Arquitectura*. Recuperado el 20 de 02 de 2018, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/884469/centro-financiero-bund-foster-plus-partners-plus-heatherwick-studio>
- Lacomba, R. (2012). *Arquitectura solar y sustentabilidad*. México: Trillas.
- Maciel, A. (2009). *Río Sustentable*. Recuperado el 22 de 02 de 2018, de Río Sustentable: <http://riosustentable.com.ar/Conciencia6/>
- Zúñica, I., & Crespo, E. (2010). *Meteorología y Climatología*. Madrid: UNED.
- Leiva, X. (2017). *ESTRATEGIAS DE DISEÑO SOLAR PASIVO PARA BRINDAR CONFORT TÉRMICO EN VIVIENDAS DE LA CIUDAD DE LOJA, SECTOR*

AMABLE MARÍA. Loja, Ecuador: UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR.

Ccora, O. (03 de 03 de 2015). *Agencia EFE*. Recuperado el 12 de 01 de 2018, de Efe futuro.com: <https://www.efe.com/efe/america/cronicas/los-efectos-de-la-radiacion-solar-una-amenaza-que-puede-ser-controlada/50000490-2552112>

Universia Costa Rica. (04 de 2017 de 2017). *Universia Costa Rica*. Recuperado el 04 de 03 de 2018, de <http://noticias.universia.cr/educacion/noticia/2017/09/04/1155475/tipos-investigacion-descriptiva-exploratoria-explicativa.html>

UNAM. (S.f). *UNAM*. Recuperado el 04 de 03 de 2018, de <http://fournier.facmed.unam.mx/deptos/seciss/images/investigacion/12.pdf>

Hincapié, S. (28 de 01 de 2014). *Investigación*. Recuperado el 04 de 03 de 2018, de <http://sanjahingu.blogspot.com/2014/01/metodos-tipos-y-enfoques-de.html>

República Oriental de Uruguay. (21 de 05 de 2012). *Presidencia*. Recuperado el 15 de 03 de 2018, de <http://presidencia.gub.uy/comunicacion/comunicacionnoticias/reciclaje-lonas-publicitarias-fabricas-cultura>

Ferrer, J. (2010). *Metodología*. Recuperado el 22 de 03 de 2018, de <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República de Ecuador*. Montecristi: Asamblea Nacional.

El telégrafo. (10 de 12 de 2014). Las lonas publicitarias representan el 25% del total de basura en Guayaquil Esta noticia ha sido publicada originalmente por Diario EL TELÉGRAFO bajo la siguiente dirección:

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/las-lonas-publicitarias-representan-el-25-del-total-de-basura-en-guayaquil> Si va a hacer uso de la misma, por favor, cite nuestra fuente y coloque un enlace hacia la nota original.

www.eltelegrafo.com.ec. *Diario El telégrafo* .

Guayaquil es mi destino. (2018). *Guayaquil es mi destino*. (E. P. Patrimonio de la Ciudad, Editor) Recuperado el 25 de 02 de 2018, de <http://www.guayaquilesmidestino.com/es/patrimonio-de-la-ciudad/edificios-publicos/casa-de-la-cultura>

- Burgos, J. (27 de 08 de 2015). *Urbe 3*. Recuperado el 25 de 02 de 2018, de <http://urbe-3.blogspot.com/2015/08/>
- Benavides, G. (02 de 2015). *Arquitectura Ecuatoriana*. Recuperado el 28 de 02 de 2018, de <http://arquitecturaecuatoriana.blogspot.com/2015/02/>
- Valero, P. (27 de 04 de 2016). *La memoria de Guayaquil*. Recuperado el 02 de 03 de 2018, de <https://www.facebook.com/363649560444768/photos/a.363654987110892.1073741828.363649560444768/728436563966064>
- Arreevol Arquitectos. (26 de 07 de 2016). *Arreevol Arquitectos*. Recuperado el 24 de 02 de 2018, de <http://www.arreevol.com/blog/5-sistemas-pasivos-para-proteger-tu-vivienda-de-la-radiacion-solar>
- Borrás, C. (12 de abril de 2018). *Ecología Verde*. Recuperado el 15 de marzo de 2017, de <http://www.ecologiaverde.com/casas-naturales-de-madera-barro-paja-o-bambu/>
- Zúñiga, R. (2013). (P. y. Educación, Ed.) Recuperado el 2018, de <http://www.cubasolar.cu/biblioteca/Energia/Energia00/html/articulo13.htm>
- PASCAZI, F. (01 de 11 de 2016). *Homify*. Recuperado el 2018, de https://www.homify.com.ve/libros_de_ideas/1672003/triangulo-de-trabajo-el-secreto-de-los-arquitectos-para-disenar-una-cocina-perfecta
- González, C. (13 de 04 de 2015). *Conceptos*. Recuperado el 05 de 09 de 2018, de <https://www.cgonzalez.cl/conceptos-universo-poblacion-y-muestra/>

5 ANEXOS



Universidad Laica
VICENTE ROCAFUERTE
de Guayaquil

5.1 Anexo 1. Encuesta a los comerciantes

Facultad: Ingeniería, Industria y Construcción

Carrera: Arquitectura

ENCUESTA A LOS COMERCIANTES

1. Qué importancia tiene para Ud. Una zona de carga y descarga para recepción de productos.

Muy importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

2. Con que tipo de infraestructura cree Ud. Que sería idónea para el diseño arquitectónico del paradero gastronómico en la vía Zapotal-Ventanas

Hormigón

Infraestructura metálica

Materiales del sector

(madera, caña, hoja de bijao, cade y toquilla)

3. Qué tan importante es un paradero gastronómico para el incremento de visitantes en la zona?

Muy importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

4 . Que tan importante es para Ud. implementar una área infantil para la recreación y atracción para los niños

Muy importante
Importante
Poco Importante
Nada Importante

5 ¿Le gustaría que dentro del paradero tenga un monumento de atracción y de contemplación como un referente para los viajeros?

Muy importante
Importante
Poco importante
Nada importante

6 ¿ Es para Ud. importante que en paradero gastronómico exista la seguridad necesaria para los visitantes?

Muy importante
Importante
Poco importante
Nada importante

5.2 Anexo 2. Encuesta a los visitantes



Facultad: Ingeniería, Industria y Construcción

Carrera: Arquitectura

ENCUESTA A LOS VISITANTES

INFORMACIÓN GENERAL

1. Le gustaría que en la vía Zapotal - Ventanas exista un paradero gastronómico con un diseño rústicos con materiales de la zona, donde puedan ir a degustar en familia?

Muy importante	<input type="checkbox"/>
Importante	<input type="checkbox"/>
Poco Importante	<input type="checkbox"/>
Nada Importante	<input type="checkbox"/>

2. ¿Qué tan frecuente visita la vía Zapotal-Ventanas?

Muy frecuente	<input type="checkbox"/>
Frecuente	<input type="checkbox"/>
Poco Frecuente	<input type="checkbox"/>
Nada Frecuente	<input type="checkbox"/>

3. ¿Qué tan importante es la implementación de habitaciones para el reposo de los conductores que transitan esta vía, en un paradero gastronómico?

Muy importante	<input type="checkbox"/>
Importante	<input type="checkbox"/>
Poco Importante	<input type="checkbox"/>
Nada Importante	<input type="checkbox"/>

4. Cree Ud. que los materiales propios de la zona como caña guadua, bijao, cade son importantes para el diseño del paradero gastronómico que ayuda a mejorar la imagen espacial del sector del lugar?.

Muy importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

5. ¿Qué tan importante es para Ud. Que el paradero gastronómico cuente con parqueos.

Muy importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

6. Que tan importante es para Ud. que en este paradero Gastronómico exista un área de descanso y juegos infantil.

Muy importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

5.3 Anexo 3. Planos

Listado de planos

Lámina	Descripción	Contiene	CODIGO
1	GENERAL	PLANTA, FACHADA	PG1
2	GENERAL	IMPLANTACIÓN	PG2
3	GENERAL	PERSPECTIVAS	PG3
4	GENERAL	PERSPECTIVAS	PG4
5	GENERAL	PLANO DE ALUMBRADO	PG5
6	GENERAL	DETALLES PG5	PG6
7	RESTAURANTE TIPO	PLANTA, IMPLANTACIÓN 2 FACHADAS, CORTE	PR1
8	RESTAURANTE TIPO	PERSPECTIVAS	PR2
9	RESTAURANTE TIPO	DETALLES PR1	PR3
10	RESTAURANTE TIPO	PLANO ELECTRICO	PR4
11	RESTAURANTE TIPO	PLANO SANITARIO	PR5
12	HAMACAS	PLANTA, IMPLANTACIÓN 2 FACHADAS, CORTE	PH1
13	HAMACAS	PERSPECTIVAS	PH2
14	HAMACAS	DETALLES PH1	PH3
15	BAÑO TIPO	PLANTA, IMPLANTACIÓN 2 FACHADAS, CORTE	PB1
16	BAÑO TIPO	PERSPECTIVAS	PB2
17	BAÑO TIPO	PLANO SANITARIO	PB3
18	BAÑO TIPO	PLANO ELECTRICO	PB4
19	AREA JUEGOS	PLANTA	PJ1
20	AREA JUEGOS	PERSPECTIVAS	PJ2
21	AREA JUEGOS	PERSPECTIVAS	PJ3
22	AREA JUEGOS	DETALLES PJ1	PJ4
23	PARADEROS DE BUSES	PLANTA, IMPLANTACIÓN 2 FACHADAS	PP1
24	PARADEROS DE BUSES	PERSPECTIVAS	PP2
25	MONUMENTO	PLANTA	PM1
26	MONUMENTO	2FACHADAS, PERSPECTIVA	PM2



PLANTA ARQUITECTONICA GENERAL



FACHADA PRINCIPAL



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA



TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
PLANTA GENERAL
PLANTA ARQUITECTONICA
GENERAL
FACHADA PRINCIPAL

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PG1



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
PLANTA GENERAL
IMPLANTACION ARQUITECTONICA
GENERAL
FACHADA PRINCIPAL

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PG2



PERSPECTIVA AREA DE PARQUEOS



PERSPECTIVA AREA DE HAMACAS



PERSPECTIVA AREA DE PARQUEOS



PERSPECTIVA AREA DE HAMACAS



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INSTITUTO
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCIÓN
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
PLANTA GENERAL
PERSPECTIVAS

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PG3



PERSPECTIVA GENERAL



PERSPECTIVA GENERAL



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
PLANTA GENERAL
PERSPECTIVAS

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PG4



PLANTA DE ALUMBRADO EXTERIOR



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

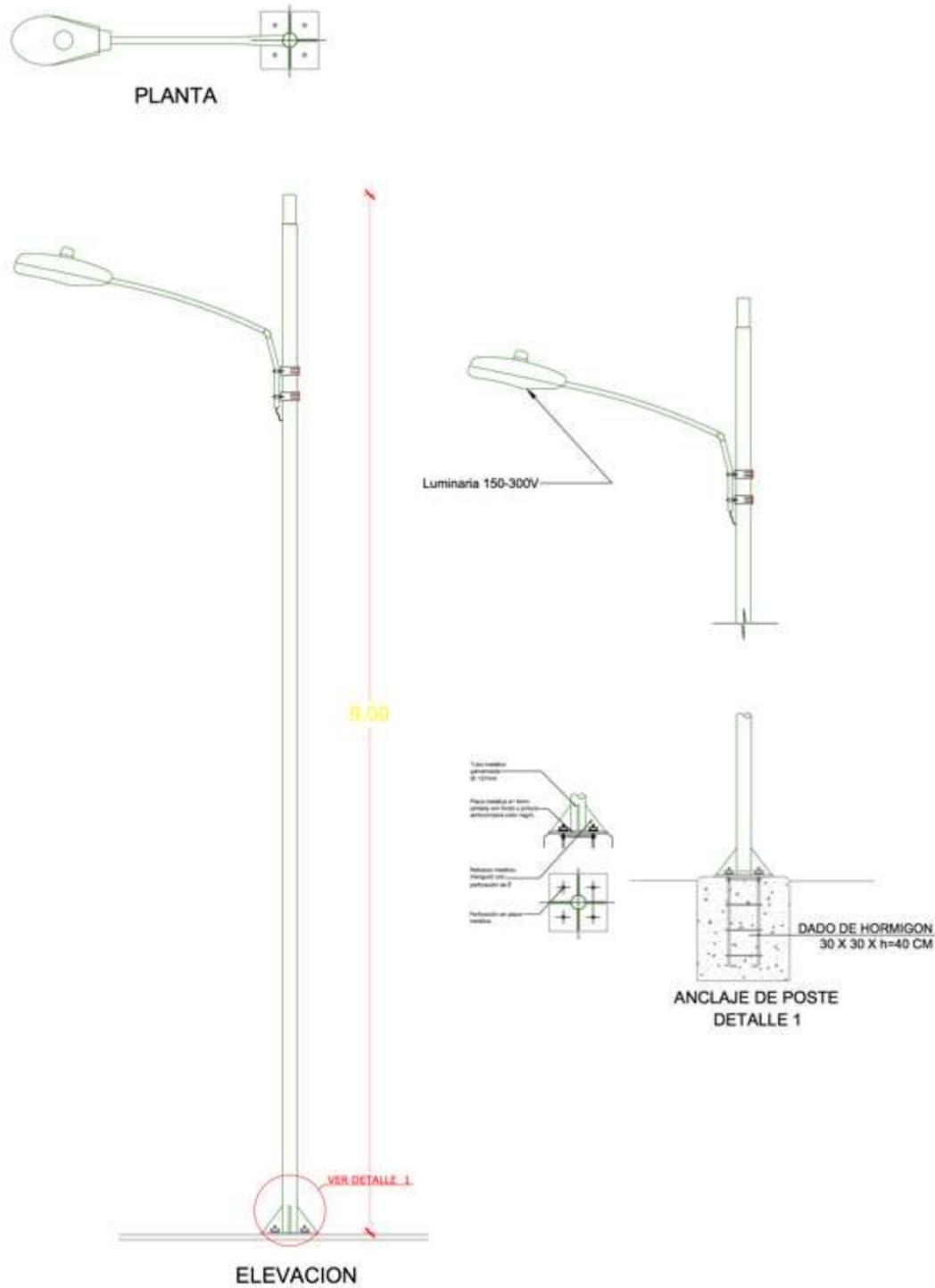
CONTIENE:
PLANTA GENERAL
PLANTA DE ALUMBRADO EXTERIOR

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

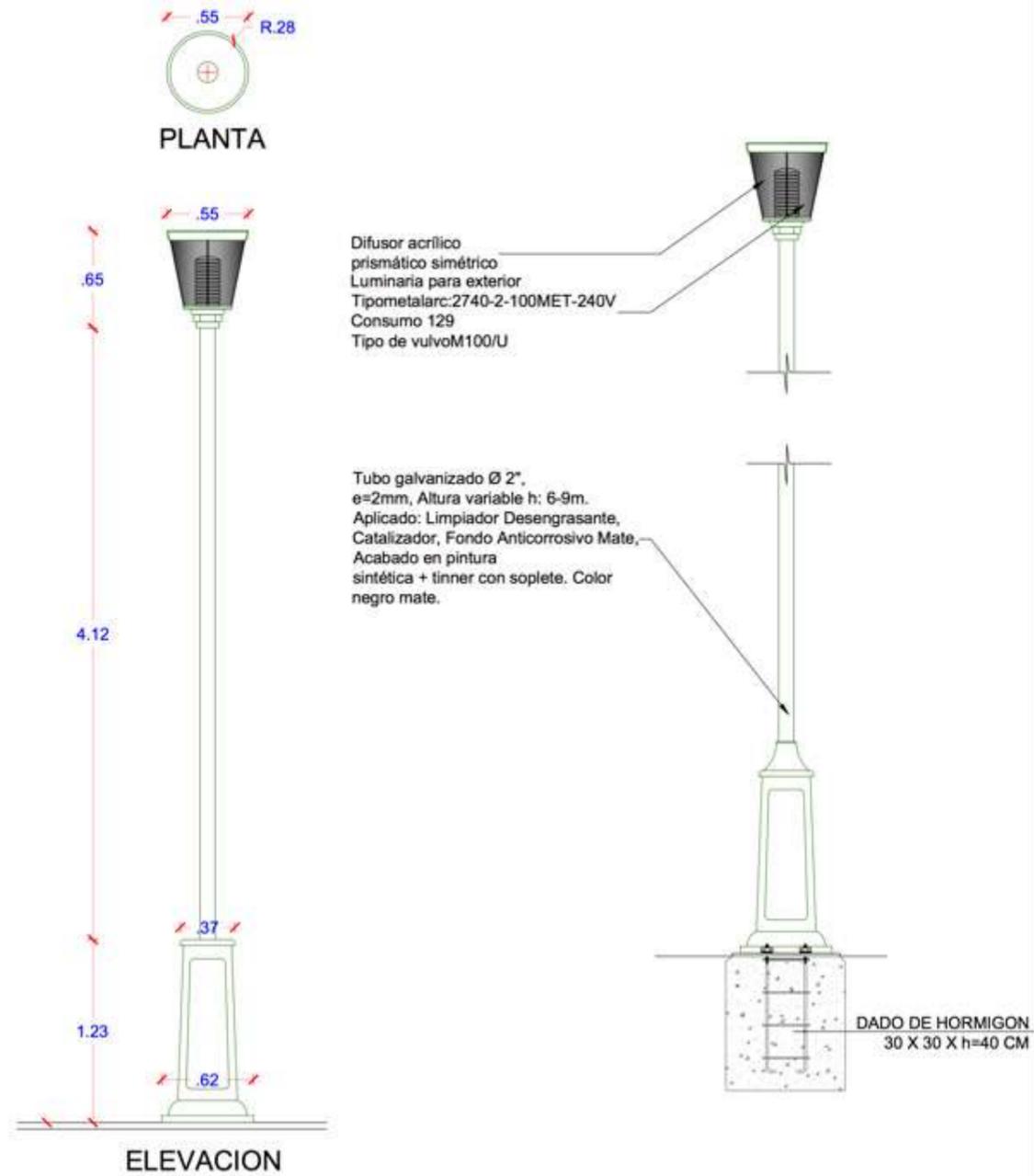
FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PG5

POSTE METÁLICO 9 M.



POSTE ORNAMENTAL



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

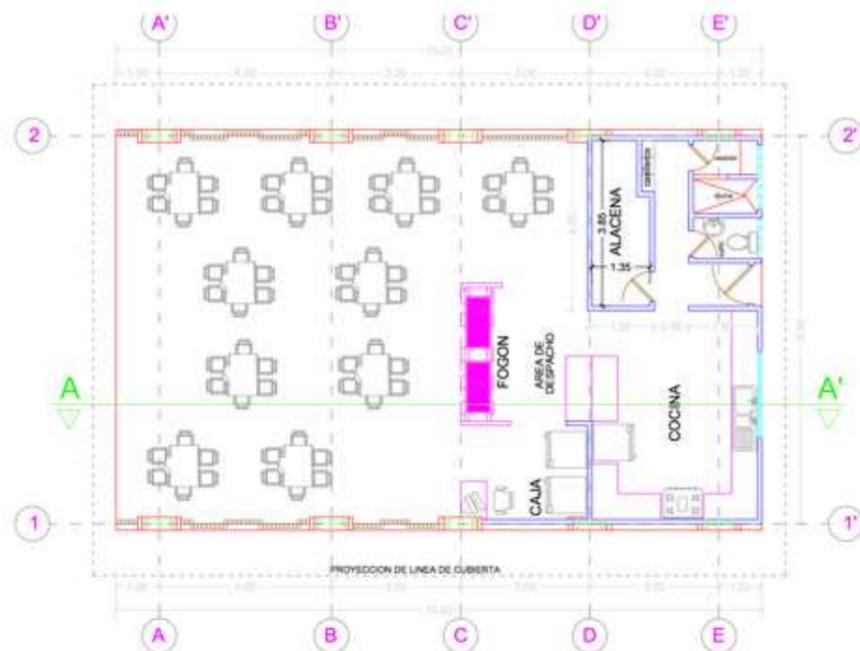
PLANTA GENERAL
PLANTA ARQUITECTONICA
GENERAL

PROYECTO:

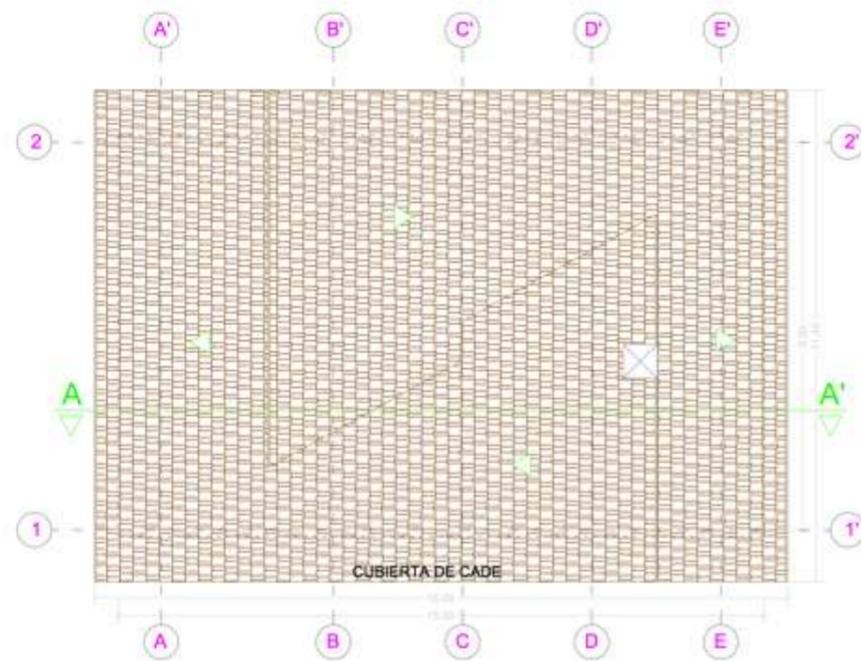
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

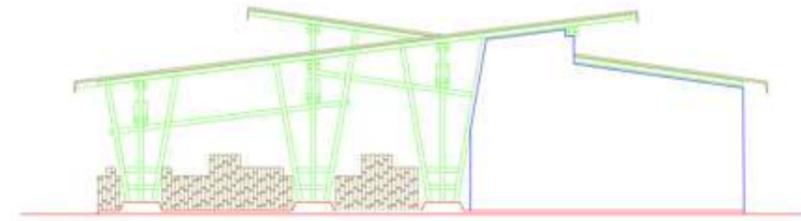
LAMINA:
PG6



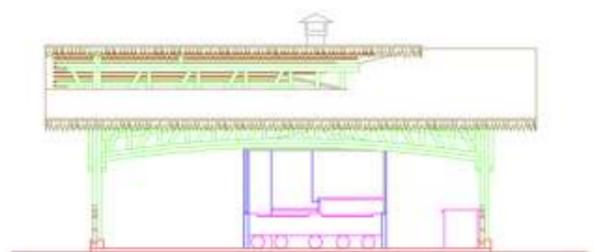
PLANTA DE CABAÑA TIPO



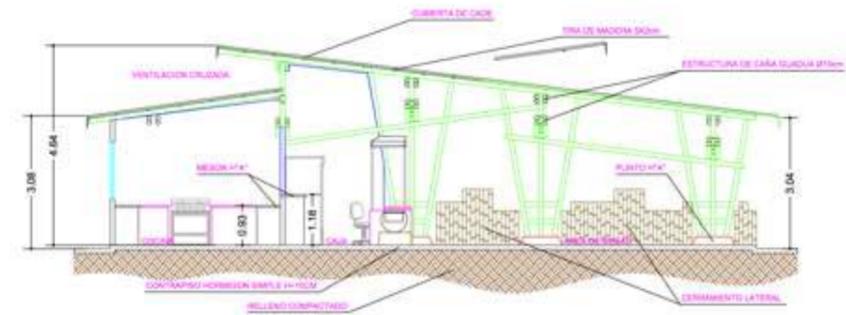
IMPLANTACION DE CABAÑA TIPO



FACHADA LATERAL IZQUIERDA



FACHADA PRINCIPAL



CORTE LONGITUDINAL A-A'



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
CABAÑA TIPO
PLANTA ARQUITECTONICA
IMPLANTACION
FACHADA PRINCIPAL
FACHADA LATERAL DERECHA
CORTE LONGITUDINAL

PROYECTO:
**"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"**

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PR1



PERSPECTIVA DE CABAÑA TIPO



PERSPECTIVA DE CABAÑA TIPO



PERSPECTIVA DE CABAÑA TIPO



PERSPECTIVA DE CABAÑA TIPO



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INSTITUTO
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

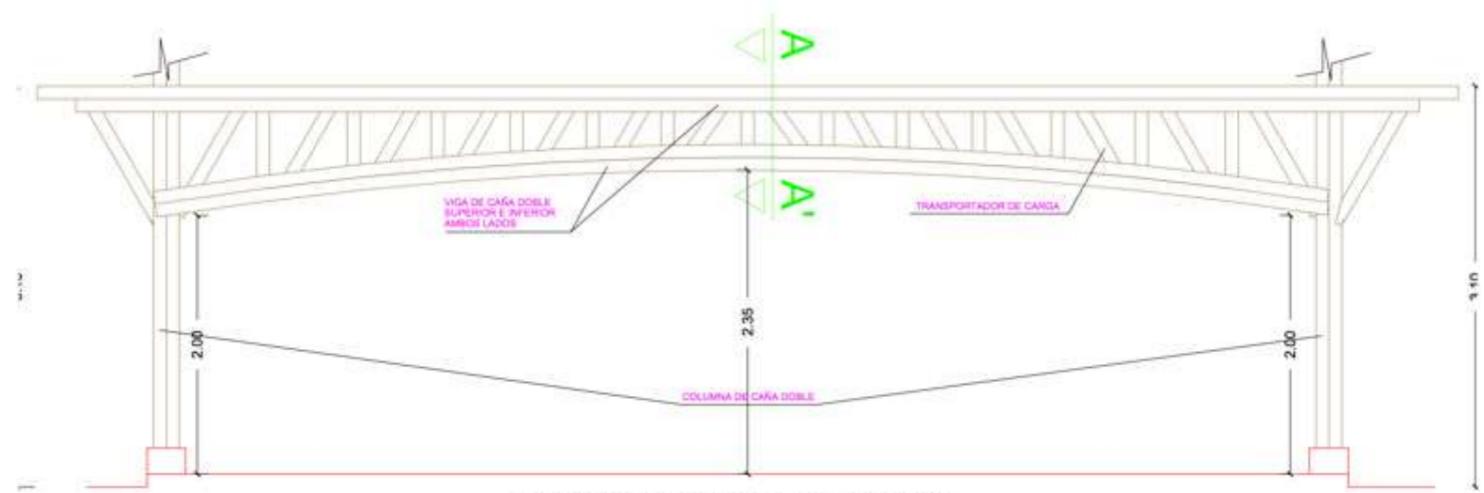
CABAÑA TIPO
PERSPECTIVAS

PROYECTO:

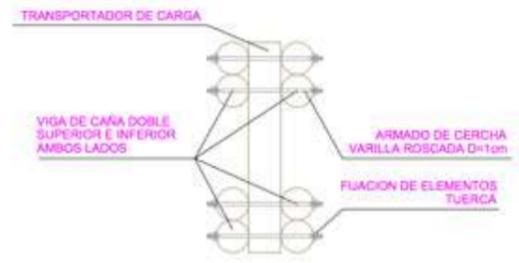
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

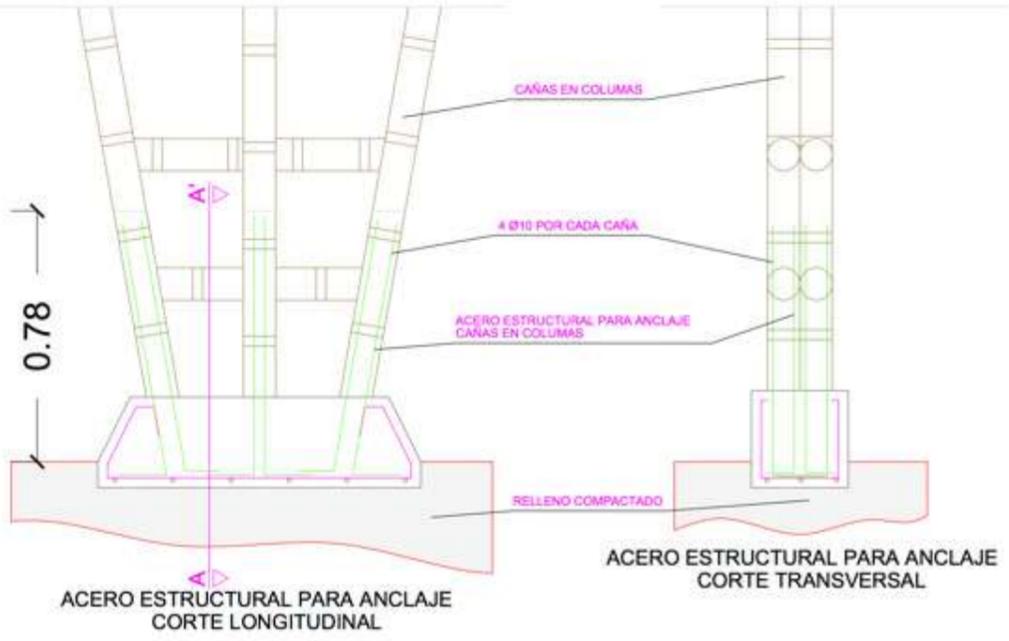
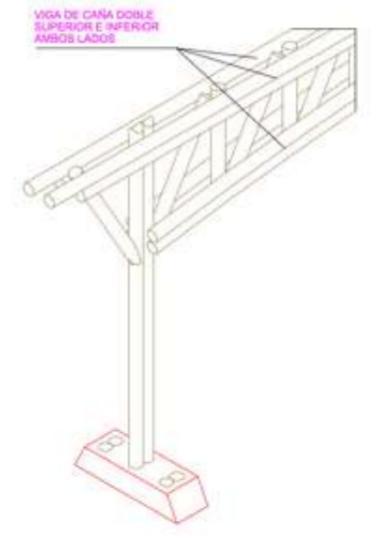
LAMINA:
PR2



DETALLE DE CERCHA EJES 1 Y 3

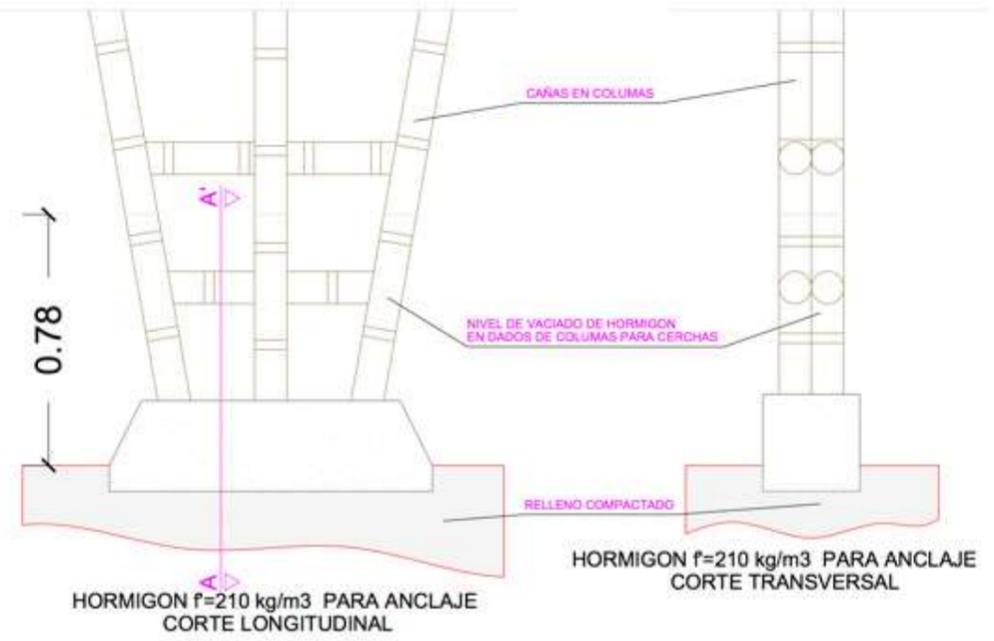


SECCION A-A'



ACERO ESTRUCTURAL PARA ANCLAJE CORTE LONGITUDINAL

ACERO ESTRUCTURAL PARA ANCLAJE CORTE TRANSVERSAL



HORMIGON f=210 kg/m3 PARA ANCLAJE CORTE LONGITUDINAL

HORMIGON f=210 kg/m3 PARA ANCLAJE CORTE TRANSVERSAL



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS, PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
CABAÑA TIPO
DETALLES

PROYECTO:
"DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN PARADERO GASTRONOMICO EN LA VIA ZAPOTAL - VENTANAS DE LA PROVINCIA DE LOS RIOS, UTILIZANDO MATERIALES RUSTICOS DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PR3



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

CABAÑA TIPO

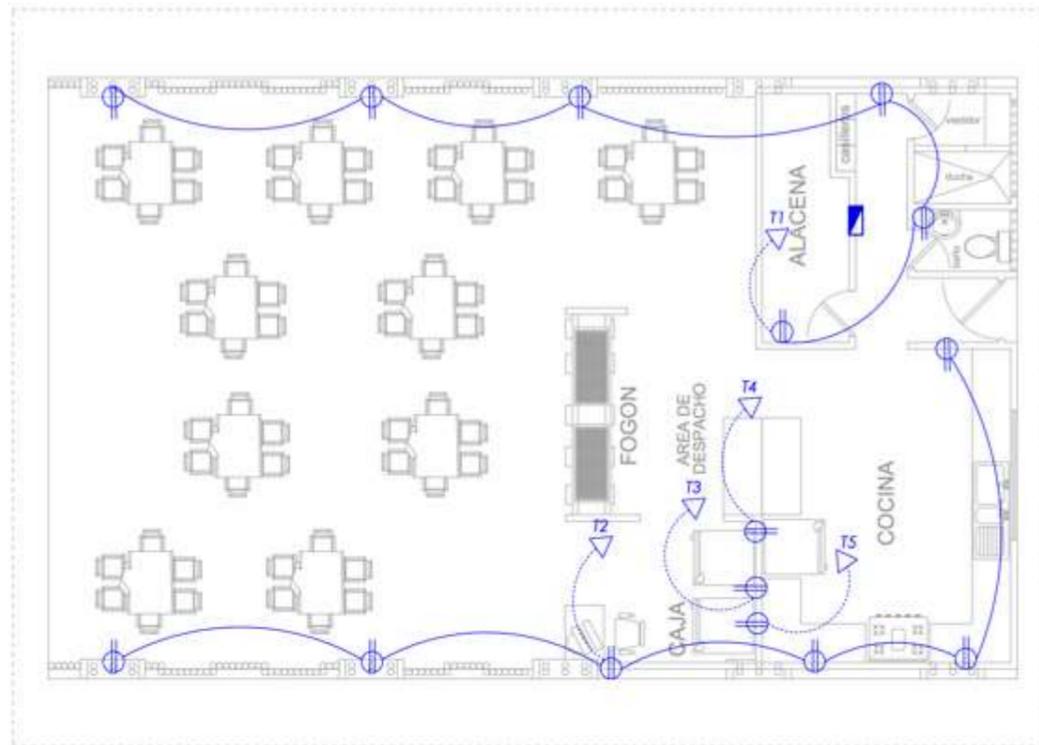
PLANO DE ILUMINACION
PLANO DE TOMACORRIENTE
PLANILLA ELECTRICA
SIMBOLOGIA

PROYECTO:

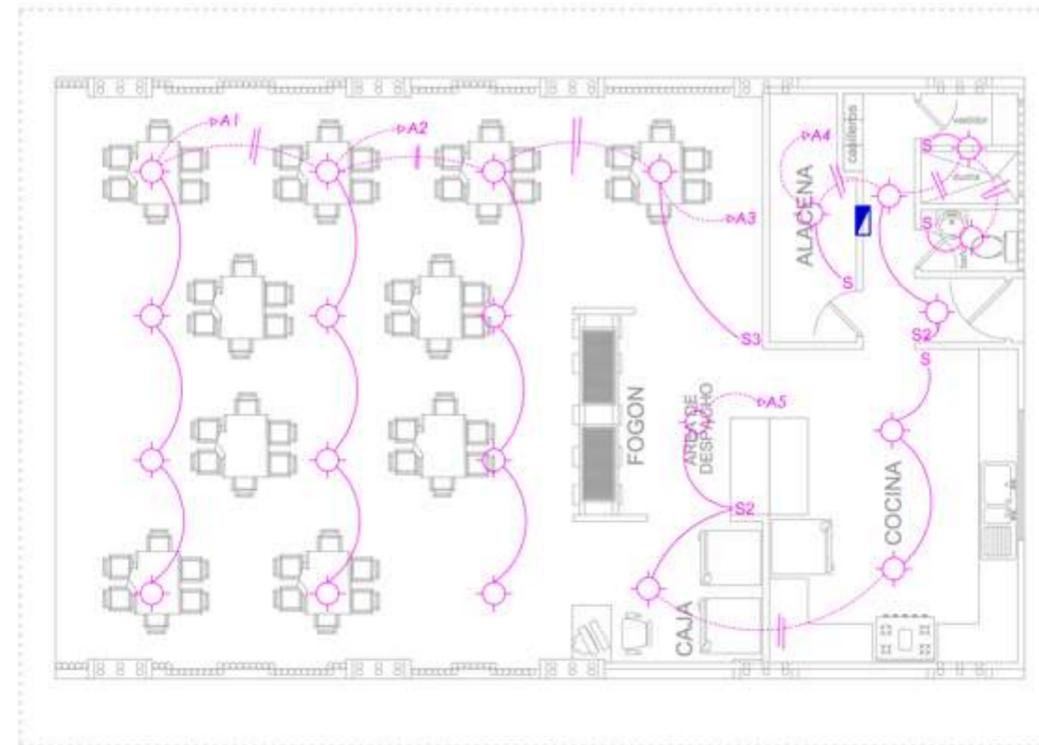
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONÓMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PR4



PLANO ELECTRICO DE CABAÑA TIPO



PLANO ALUMBRADO ELECTRICO DE CABAÑA TIPO

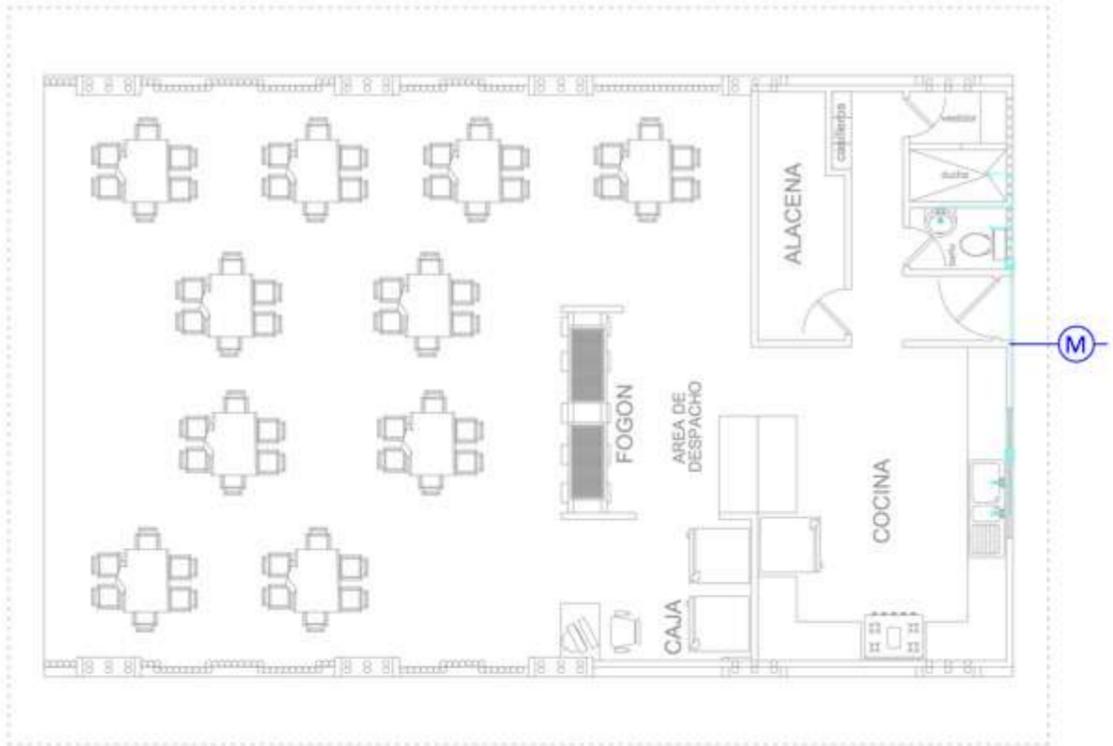
PLANTA	CODIGO	Nº PUNTO	EPO	UBICACION
PLANTA BAJA	T1	6	TOMACORRIENTE	AREA DE MESAS, BODEGA, BANO Y VESTIDOR
	T2	5	TOMACORRIENTE	AREA DE MESAS, CAJA Y COCINA
	T3	1	TOMACORRIENTE	REFRIGERADOR 1
	T4	1	TOMACORRIENTE	REFRIGERADOR 2
	T5	1	TOMACORRIENTE	REFRIGERADOR 3
PLANTA BAJA	A1	4	ALUMBRADO	AREA DE MESAS
	A2	4	ALUMBRADO	AREA DE MESAS
	A3	3	ALUMBRADO	AREA DE MESAS
	A4	3	ALUMBRADO	BODEGA, DUCHA, BANO E INGRESO DEL PERSONAL
	A5	4	ALUMBRADO	CAJA, COCINA, AREA DE DESPACHO

SIMBOLOGIA

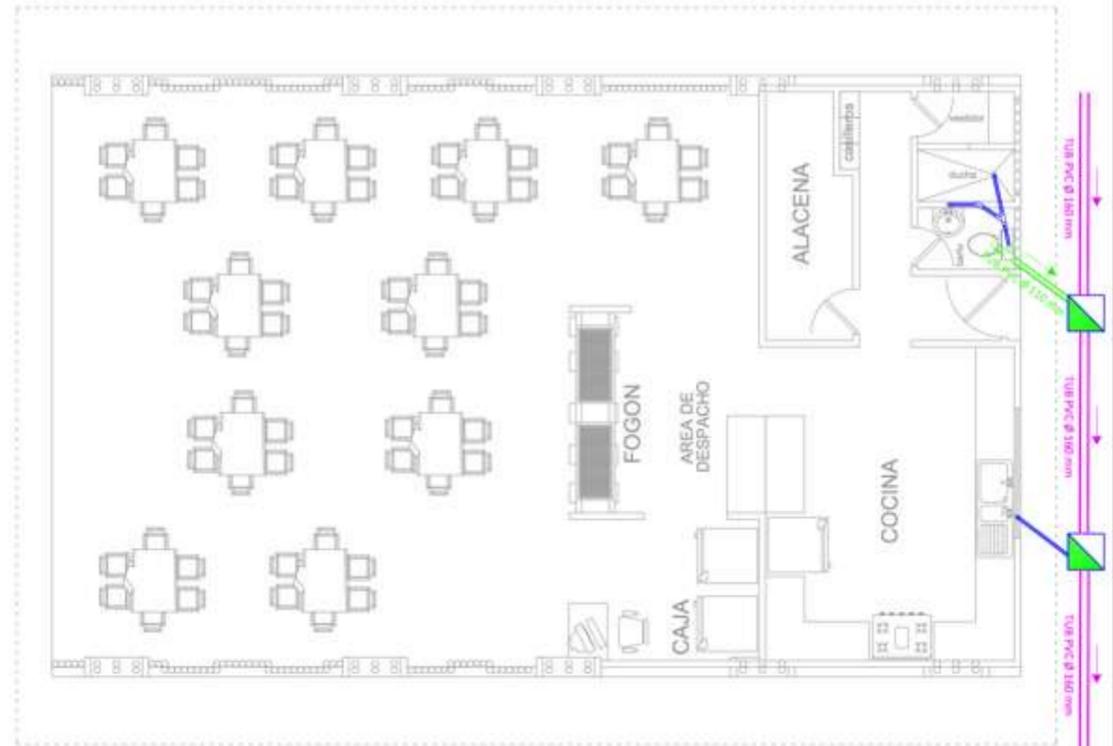
	SALIDA TOMA DOBLE 120V h=0.45 mts
	SALIDA TOMA DOBLE 120V h=0.90 mts
	SALIDA BOMBA 3F-208/ 220 V 5HP
	SALIDA BOMBA CONTRAINCENDIO 3F-208/ 220 V 15HP
	SALIDA TOMA DOBLE 120V REGULADA
	CIRCUITO TOMAS 2C#12+1C#14 - Ø1/2"
	CIRCUITO TOMAS REGULADAS 2C#12+1C#14 - Ø1/2"
	SALIDA TOMA 220V A.A. SPLIT
	CIRCUITO TOMACORRIENTE INDICA 2 COND. #12 + 1 COND. #14 - Ø 1/2
	PDI PANEL CIRCUITOS

SIMBOLOGIA

	SALIDA ALUMBRADO LED 24W FLAT
	SALIDA ALUMBRADO 70W FLAT PANEL
	SALIDA INTERRUPTOR SENCILLO
	SALIDA INTERRUPTOR DOBLE
	SALIDA INTERRUPTOR TRIPLE
	SALIDA INTERRUPTOR 3 VIAS
	SALIDA INTERRUPTOR PRESENCIA
	CIRCUITO ALUMBRADO 2 C#12 - Ø 1/2" PANEL 1
	PANEL DE CIRCUITOS
	SALIDA LUZ EMERGENCIA
	ALIMENTADOR
	INDICA DUCTO QUE SUBE
	INDICA DUCTO QUE BAJA



PLANO AAPP DE CABAÑA TIPO



PLANO AASS DE CABAÑA TIPO

SIMBOLOGIA	
	TUBERIA Ø 1"
	TUBERIA Ø 1/2"
	TUBERIA Ø 2"
	TUBERIA Ø 4"
	TUBERIA Ø 6"
	CAJA DE REJISTRO AS
	MEDIDOR
	LLAVE 1/2"
	LLAVE DE PASO 1/2"



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

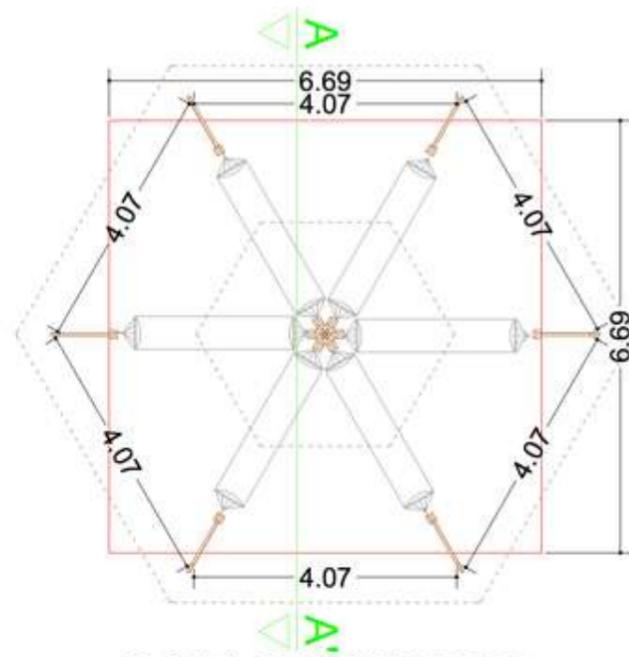
CABAÑA TIPO
PLANO DE AAPP
PLANO DE AASS
SIMBOLOGIA

PROYECTO:

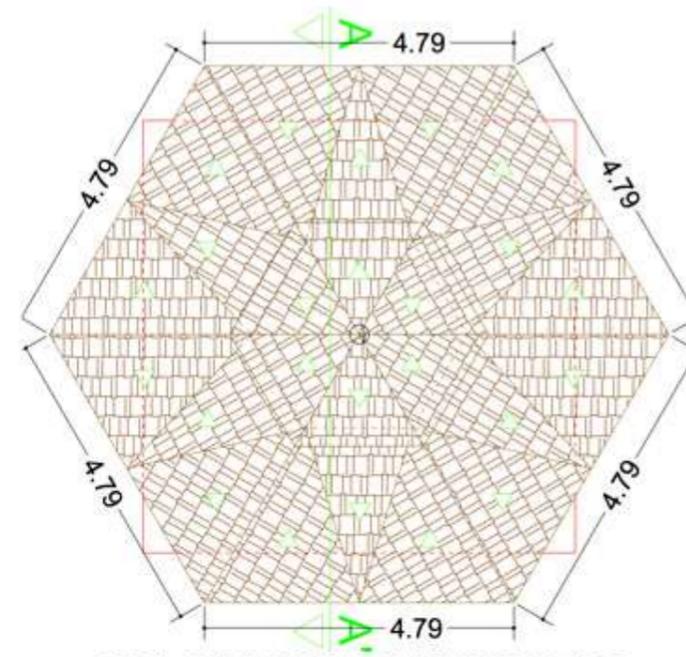
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

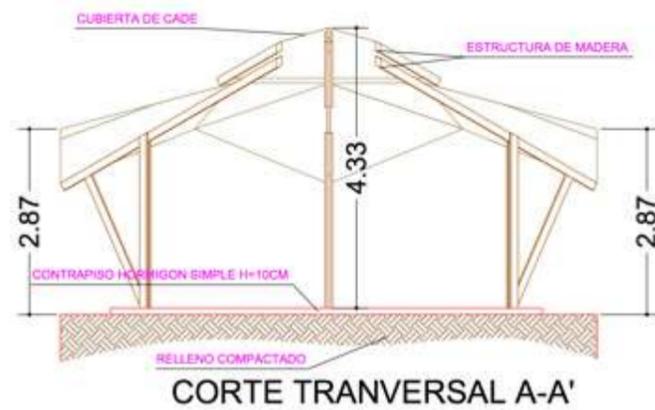
LAMINA:
PR5



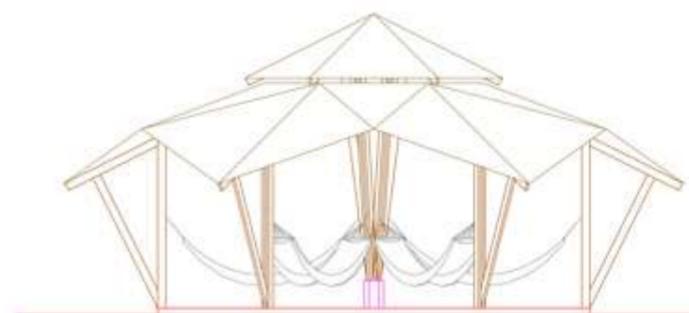
PLANTA DE HAMACA TIPO



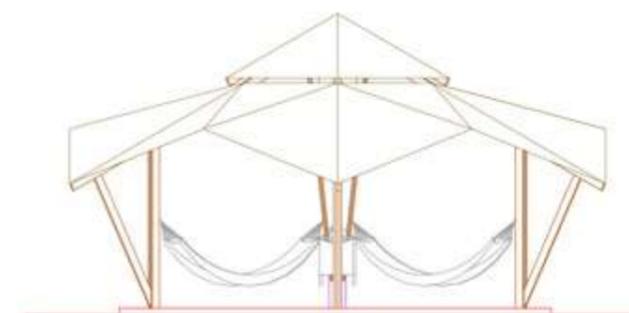
IMPLANTACION DE HAMACA TIPO



CORTE TRANSVERSAL A-A'



FACHADA PRINCIPAL



FACHADA LATERAL IZQUIERDA



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

CABAÑA DE HAMACAS TIPO

PLANTA ARQUITECTONICA
IMPLANTACION
FACHADA PRINCIPAL
FACHADA LATERAL IZQUIERDA
CORTE TRANSVERSAL

PROYECTO:

"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PH1



PERSPECTIVA DE HAMACA TIPO



PERSPECTIVA DE HAMACA TIPO



PERSPECTIVA DE HAMACA TIPO



PERSPECTIVA DE HAMACA TIPO



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INSTITUTO
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCIÓN
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

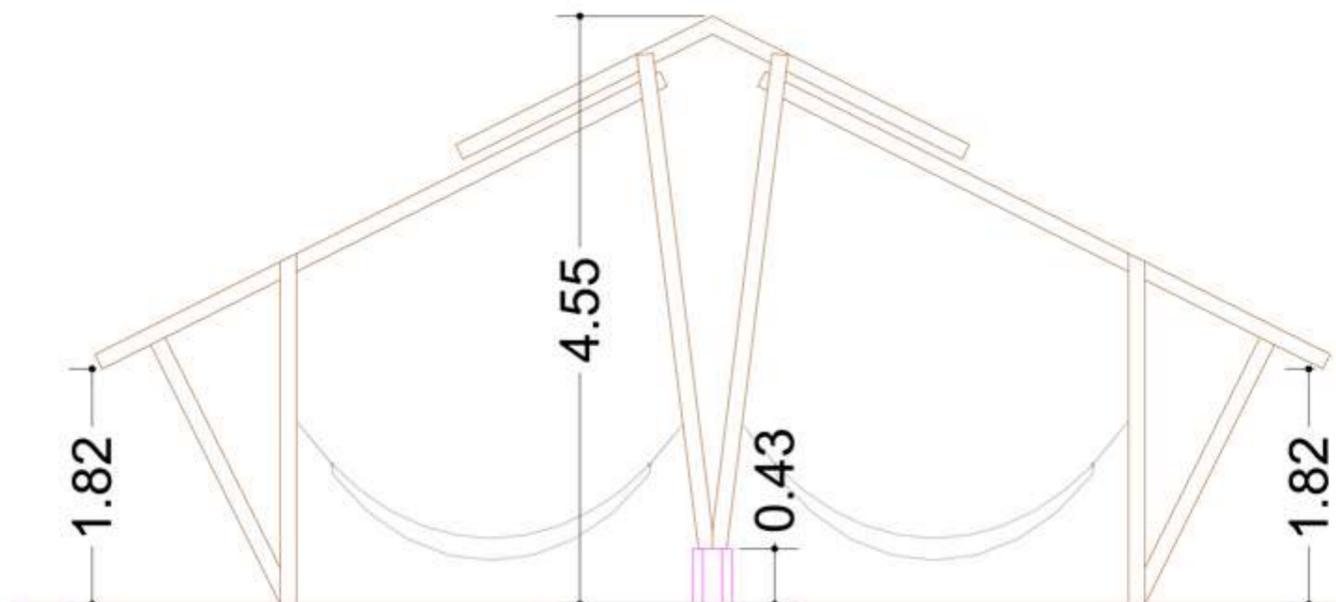
TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
CABAÑA DE HAMACAS TIPO
PERSPECTIVAS

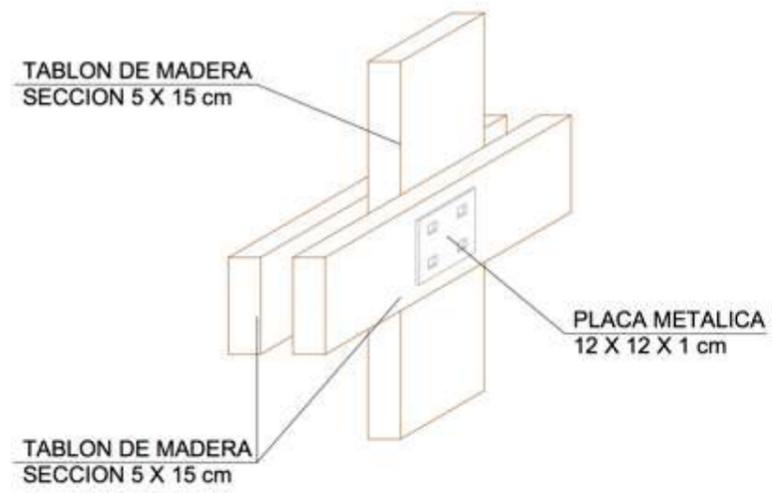
PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

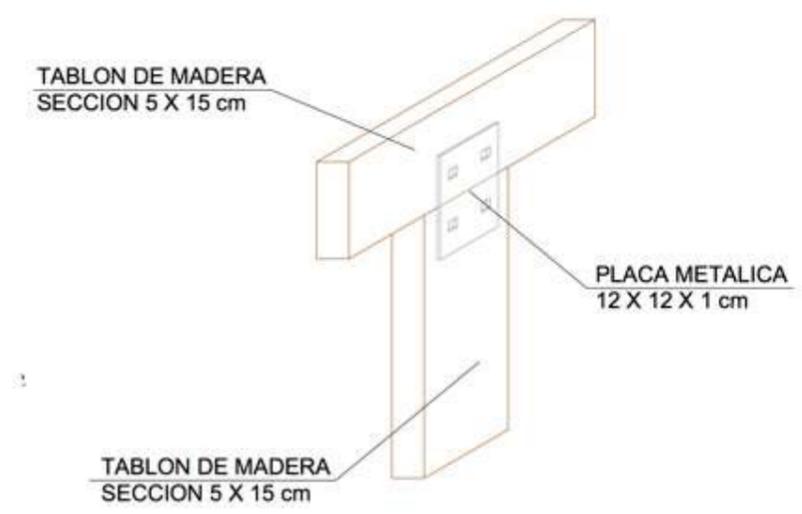
LAMINA:
PH2



PERFIL ESTRUCTURA DE HAMACA TIPO



TIPO 1



TIPO 2



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

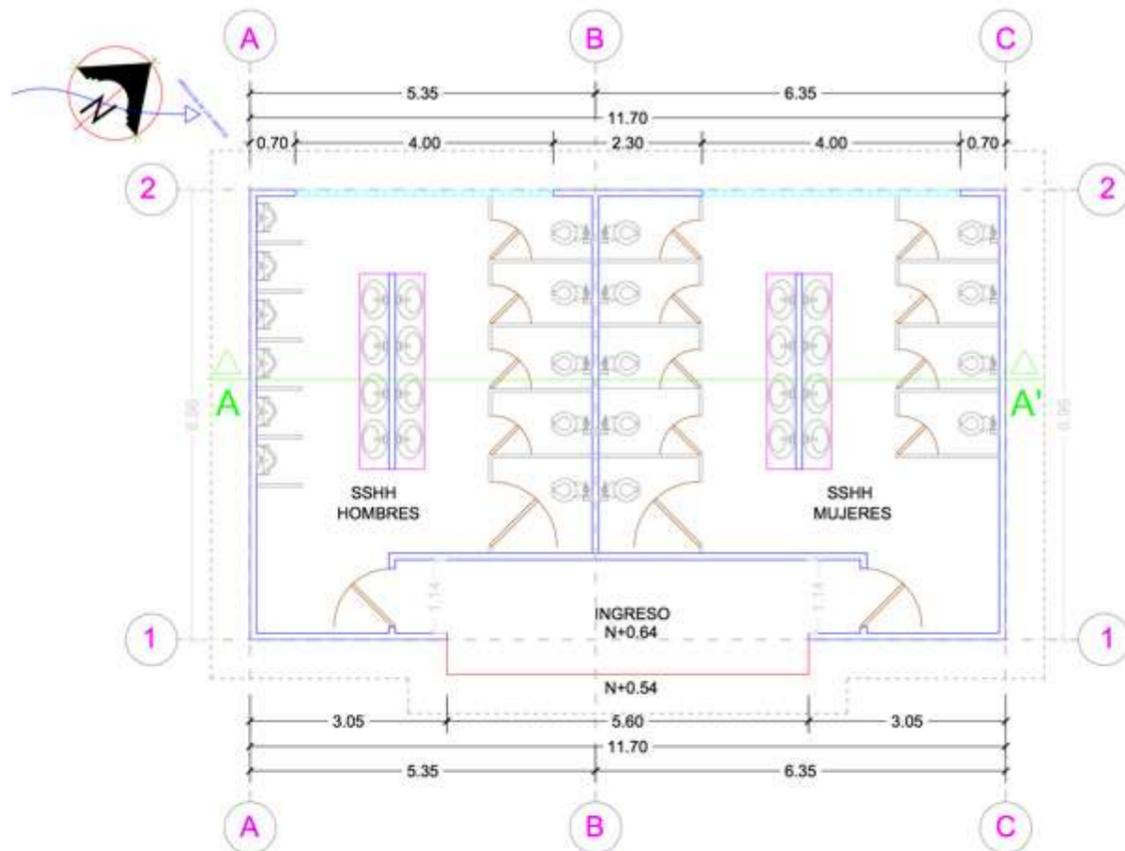
TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
CABAÑA DE HAMACAS TIPO
DETALLE DE CERCHA
PLANTA - ELEVACION
DETALLE DE UNION TIPO 1
DETALLE DE UNION TIPO 2

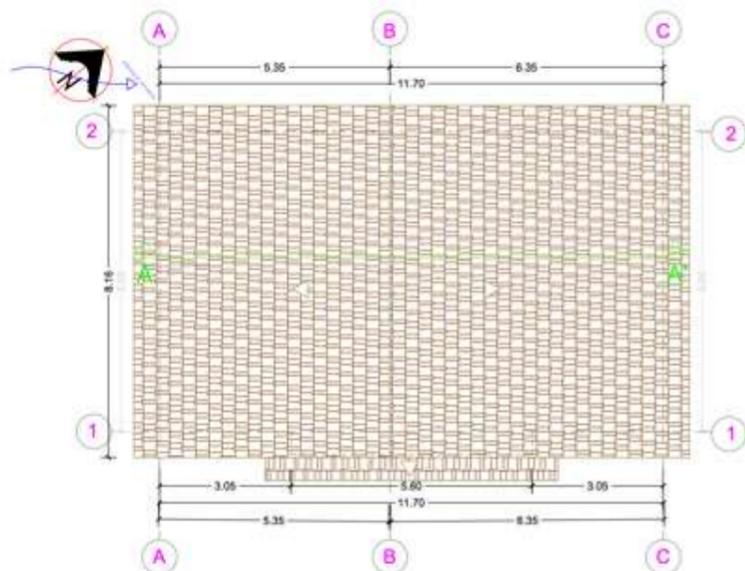
PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

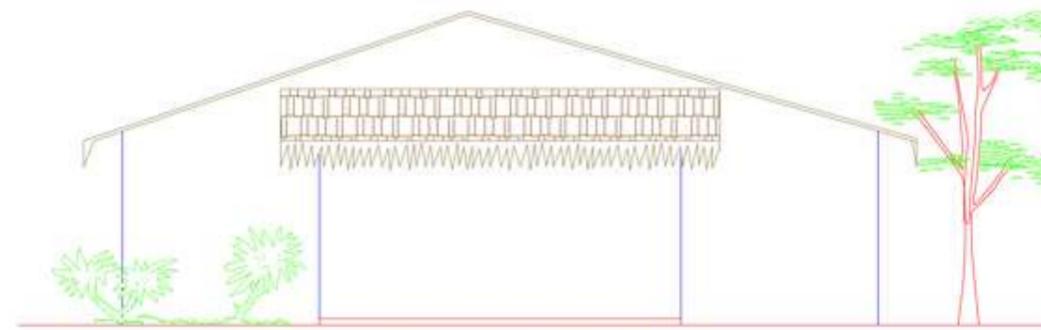
LAMINA:
PH3



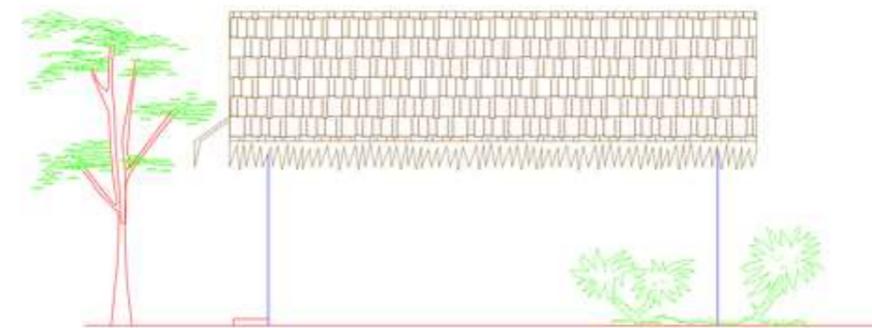
PLANTA DE BAÑO TIPO 1



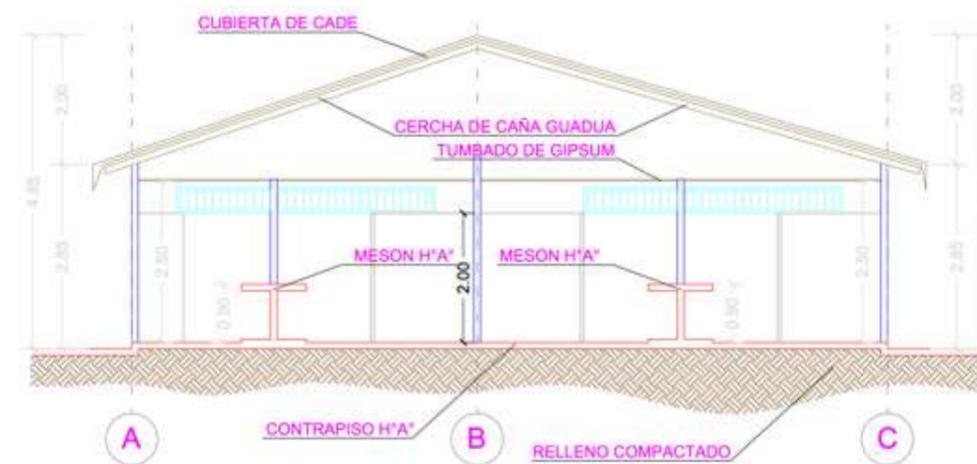
IMPLANTACION DE BAÑO TIPO 1



FACHADA PRINCIPAL



FACHADA LATERAL DERECHA



CORTE LONGITUDINAL A-A'



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

PLANTA BAÑO TIPO

PLANTA ARQUITECTONICA
IMPLANTACION
FACHADA PRINCIPAL
FACHADA LATERAL
CORTE LONGITUDINAL A-A'

PROYECTO:

"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PB1



PERSPECTIVA FRONTAL BAÑO TIPO



PERSPECTIVA POSTERIOR BAÑO TIPO



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECTOR
INGENIERÍA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCIÓN
FACULTAD
INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

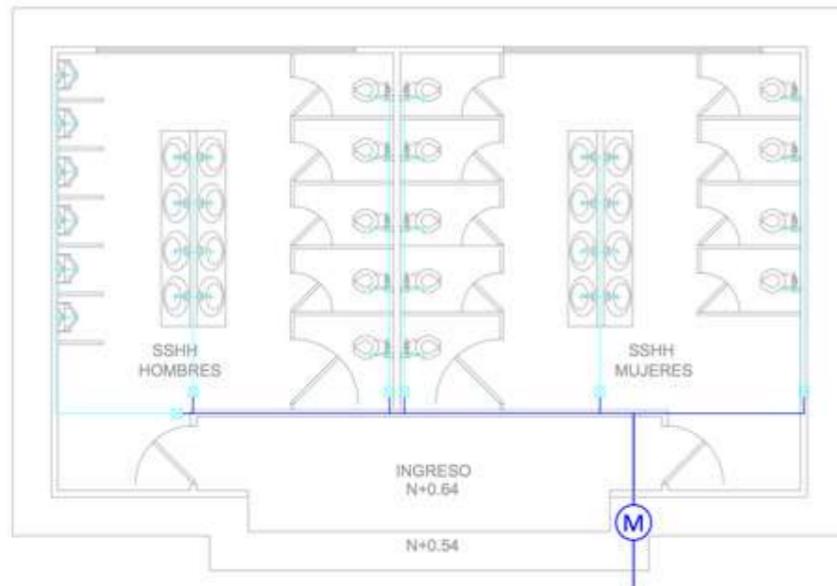
TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
PLANTA BAÑO TIPO
PERSPECTIVAS

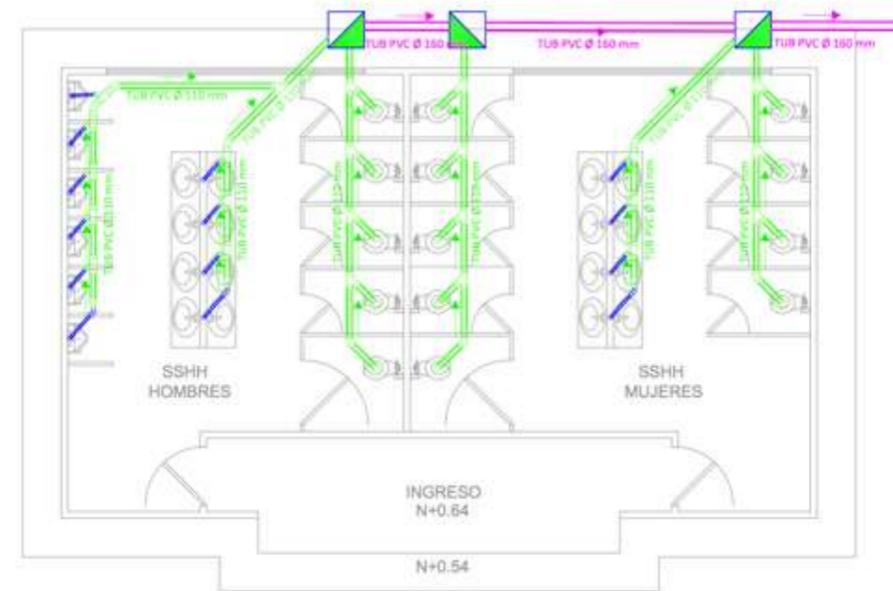
PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PB2



PLANO AAPP DE BAÑO TIPO



PLANO AASS DE BAÑO TIPO

SIMBOLOGIA

	TUBERIA Ø 1"
	TUBERIA Ø 1/2"
	TUBERIA Ø 2"
	TUBERIA Ø 4"
	TUBERIA Ø 6"
	CAJA DE REJISTRO AS
	MEDIDOR
	LLAVE 1/2"
	LLAVE DE PASO 1/2"



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

CABAÑA TIPO

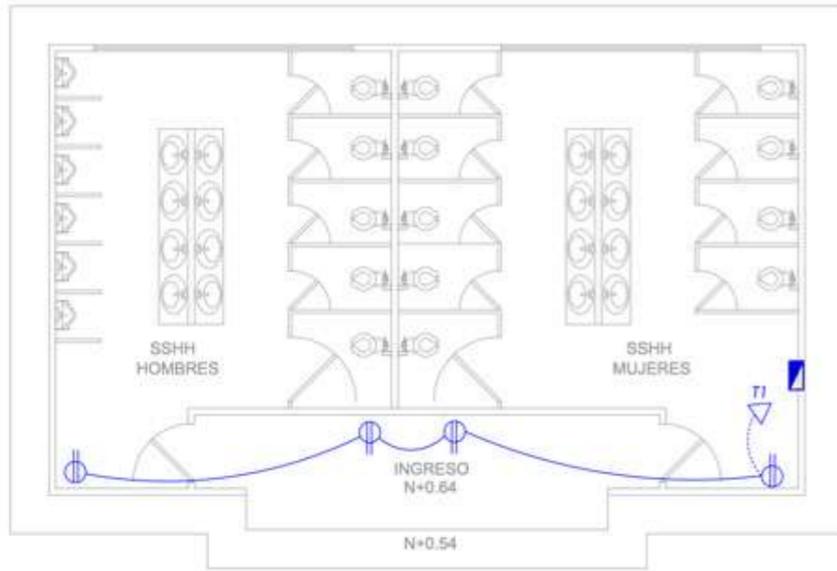
PLANO DE AAPP
PLANO DE AASS
SIMBOLOGIA

PROYECTO:

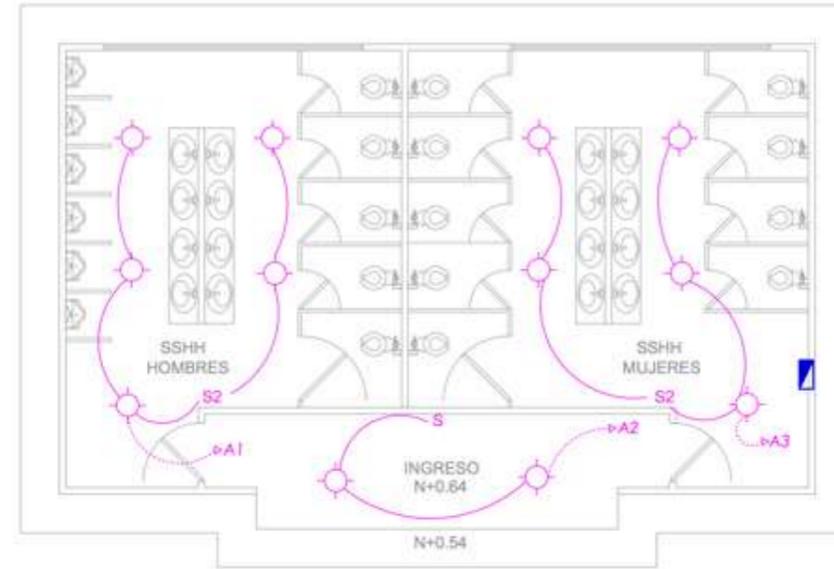
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PB3



PLANO ELECTRICO DE BAÑO TIPO



PLANO ALUMBRADO ELECTRICO DE BAÑO TIPO

PLANTA	CODIGO	Nº PUNTO	EPO	UBICACION
PLANTA BAJA	TI	4	TOMACORRIENTE	SSH HOMBRES, SSH MUJERES, INGRESO
	A1	5	ALUMBRADO	SSH HOMBRES
	A2	2	ALUMBRADO	INGRESO
	A3	3	ALUMBRADO	SSH MUJERES

SIMBOLOGIA

- SALIDA TOMA DOBLE 120V h=0.45 mts
- SALIDA TOMA DOBLE 120V h=0.90 mts
- SALIDA BOMBA 3F-208/ 220 V 5HP
- SALIDA BOMBA CONTRAINCENDIO 3F-208/ 220 V 15HP
- SALIDA TOMA DOBLE 120V REGULADA
- CIRCUITO TOMAS 2C#12+1C#14 - Ø1/2"
- CIRCUITO TOMAS REGULADAS 2C#12+1C#14 - Ø1/2"
- SALIDA TOMA 220V A.A. SPLIT
- CIRCUITO TOMACORRIENTE INDICA 2 COND. #12 + 1 COND. #14 - Ø 1/2
- PDI PANEL CIRCUITOS

SIMBOLOGIA

- SALIDA ALUMBRADO LED 24W FLAT
- SALIDA ALUMBRADO 70W FLAT PANEL
- SALIDA INTERRUPTOR SENCILLO
- SALIDA INTERRUPTOR DOBLE
- SALIDA INTERRUPTOR TRIPLE
- SALIDA INTERRUPTOR 3 VIAS
- SALIDA INTERRUPTOR PRESENCIA
- CIRCUITO ALUMBRADO 2 C#12 - Ø 1/2" PANEL 1
- PANEL DE CIRCUITOS
- SALIDA LUZ EMERGENCIA
- ALIMENTADOR
- INDICA DUCTO QUE SUBE
- INDICA DUCTO QUE BAJA



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS, PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

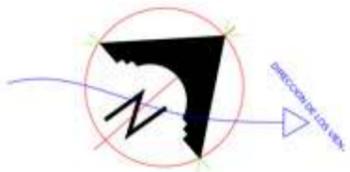
CABAÑA TIPO

PLANO DE ILUMINACION
PLANO DE TOMACORRIENTE
PLANILLA ELECTRICA
SIMBOLOGIA

PROYECTO:
"DISEÑO ARQUITECTÓNICO DE UN PARADERO GASTRONOMICO EN LA VIA ZAPOTAL - VENTANAS DE LA PROVINCIA DE LOS RIOS, UTILIZANDO MATERIALES RUSTICOS DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PB4



AREA DE JUEGOS INFANTILES



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
**AREA DE JUEGOS
PLANTA ARQUITECTONICA
GENERAL**

PROYECTO:
**"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"**

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PJ1



PERSPECTIVA AREA DE JUEGOS 1



PERSPECTIVA AREA DE JUEGOS 1



PERSPECTIVA AREA DE JUEGOS 1



PERSPECTIVA AREA DE JUEGOS 1



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
AREA DE JUEGOS
PERSPECTIVAS

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PJ2



PERSPECTIVA GENERAL AREAS DE JUEGOS



PERSPECTIVA AREA DE JUEGOS 2



PERSPECTIVA AREA DE JUEGOS 2



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

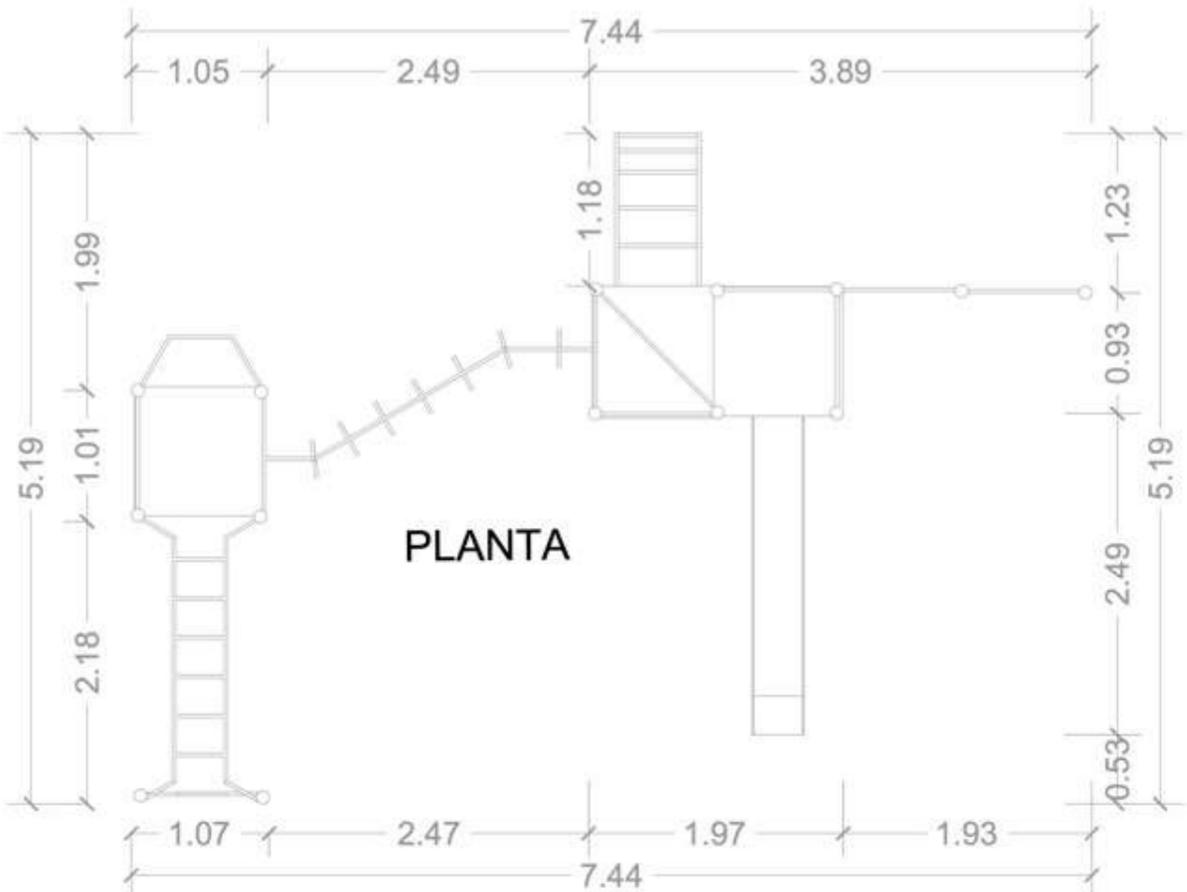
TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
AREA DE JUEGOS
PERSPECTIVAS

PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONÓMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PJ3

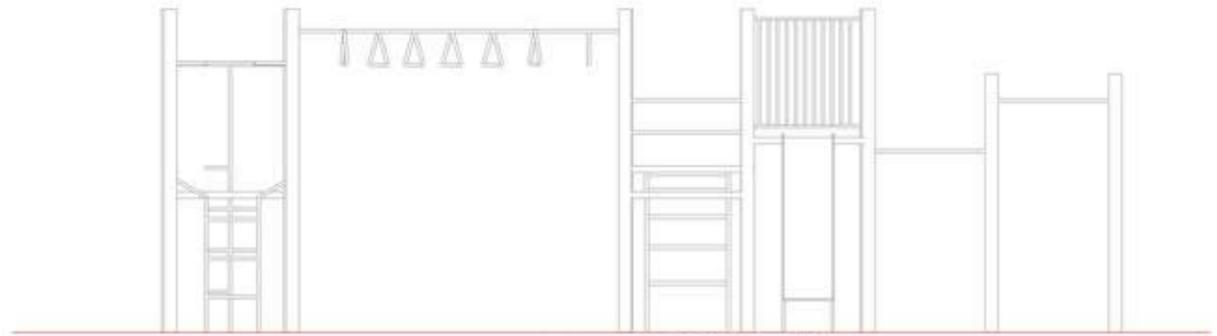


PLANTA

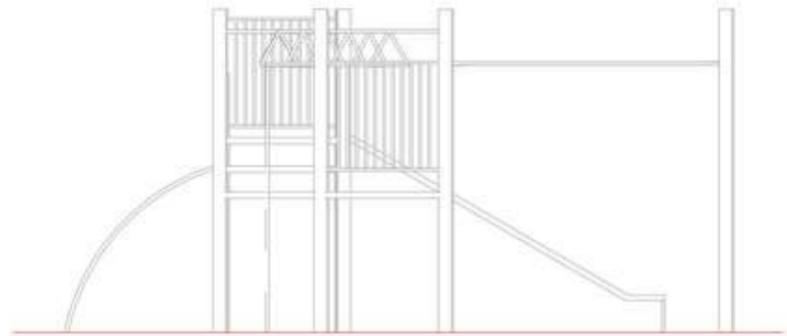
JUEGO TIPO 1



PERSPECTIVA



FACHADA PRINCIPAL



FACHADA LATERAL



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECTOR
INGENIERÍA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCIÓN
FACULTAD
INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

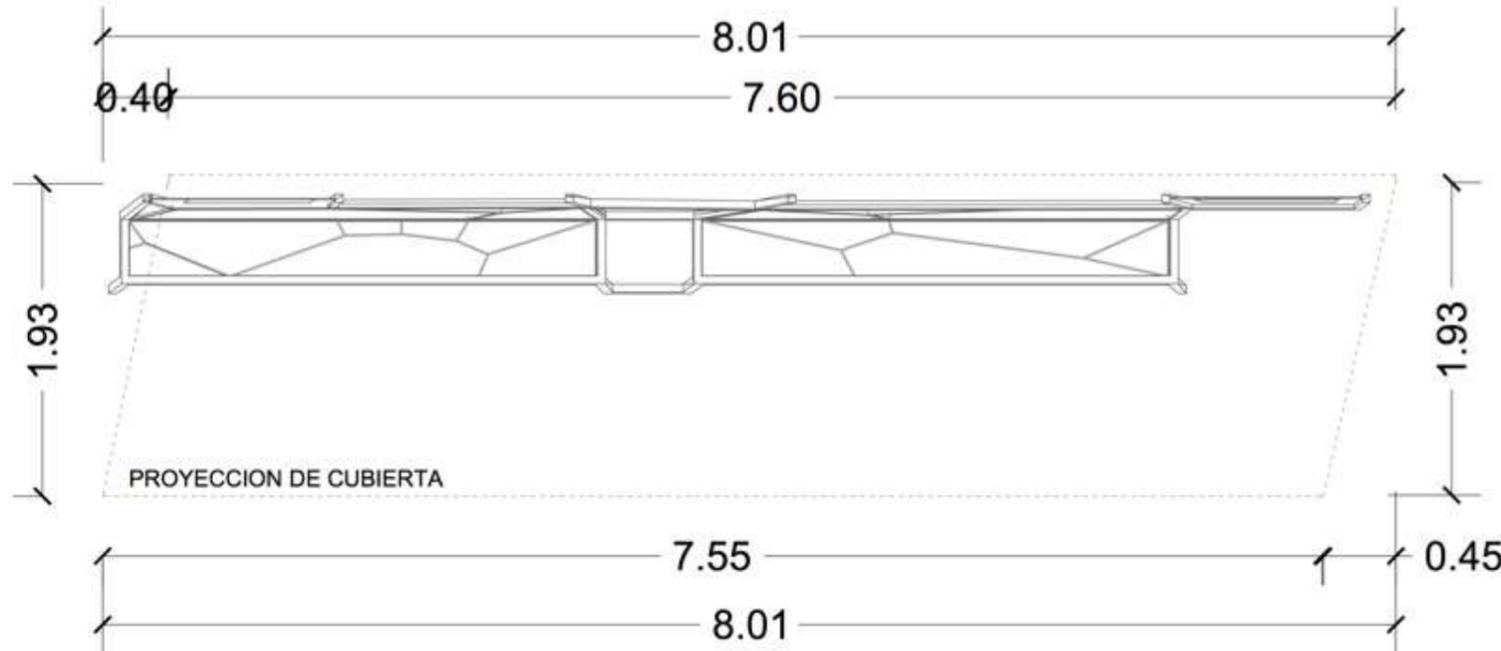
TUTOR:
ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:
AREA DE JUEGOS
DETALLE DE JUEGO TIPO 1

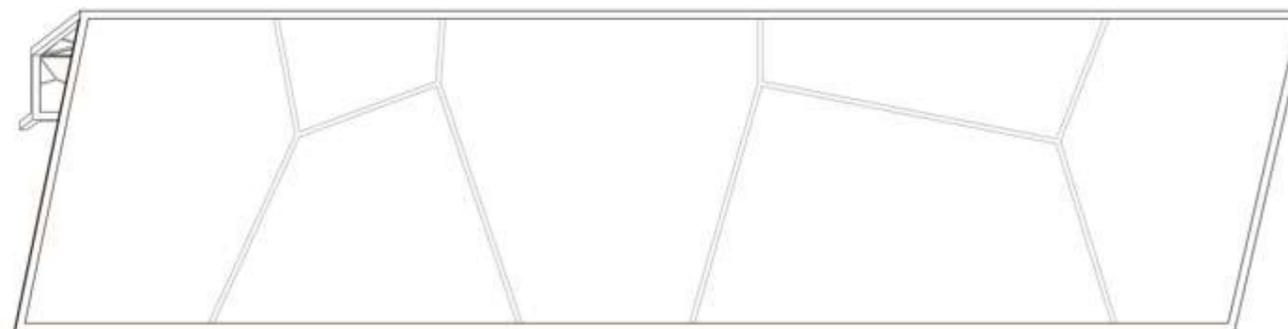
PROYECTO:
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

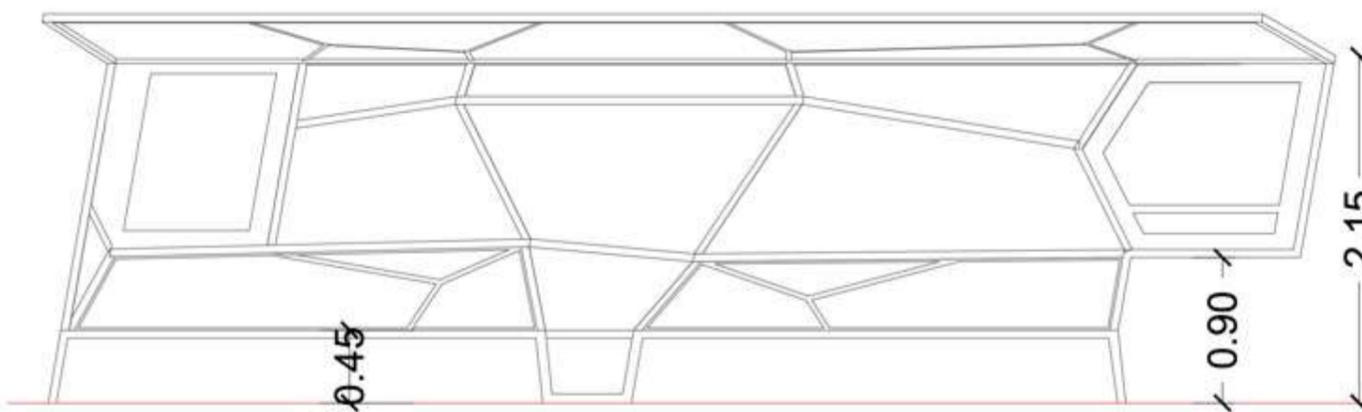
LAMINA:
PJ4



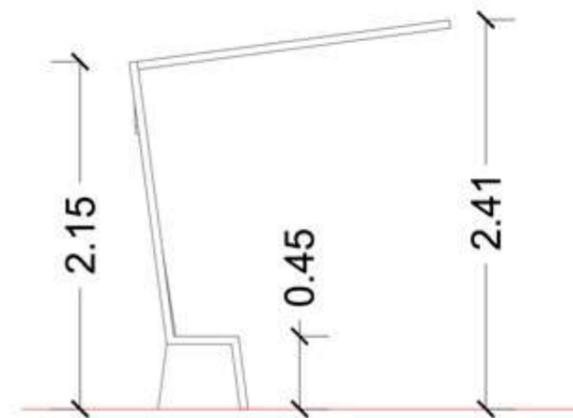
PLANTA DE PARADERO



IMPLANTACION DE PARADERO



FACHADA PRINCIPAL



FACHADA LATERAL



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

PARADERO DE BUSES

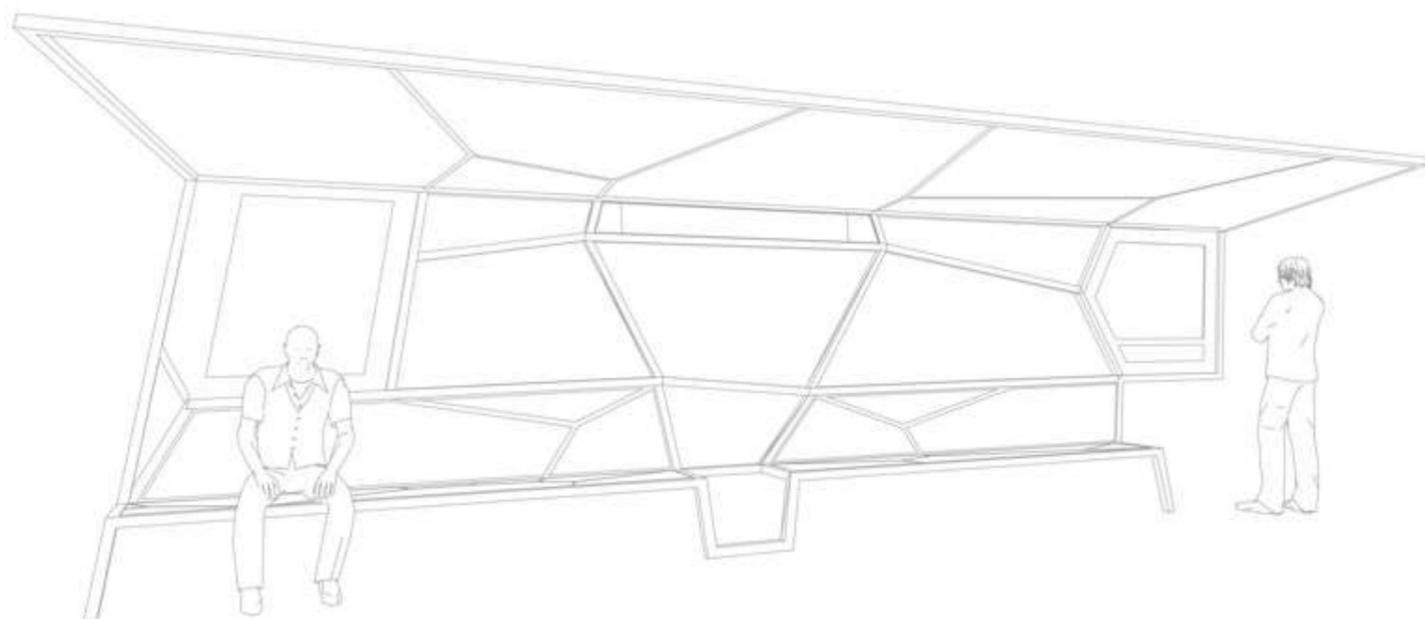
PLANTA ARQUITECTONICA
IMPLANTACION
FACHADA PRINCIPAL
FACHADA LATERAL

PROYECTO:

"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PP1



PERSPECTIVA DE PARADERO



PERSPECTIVA DE PARADERO



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

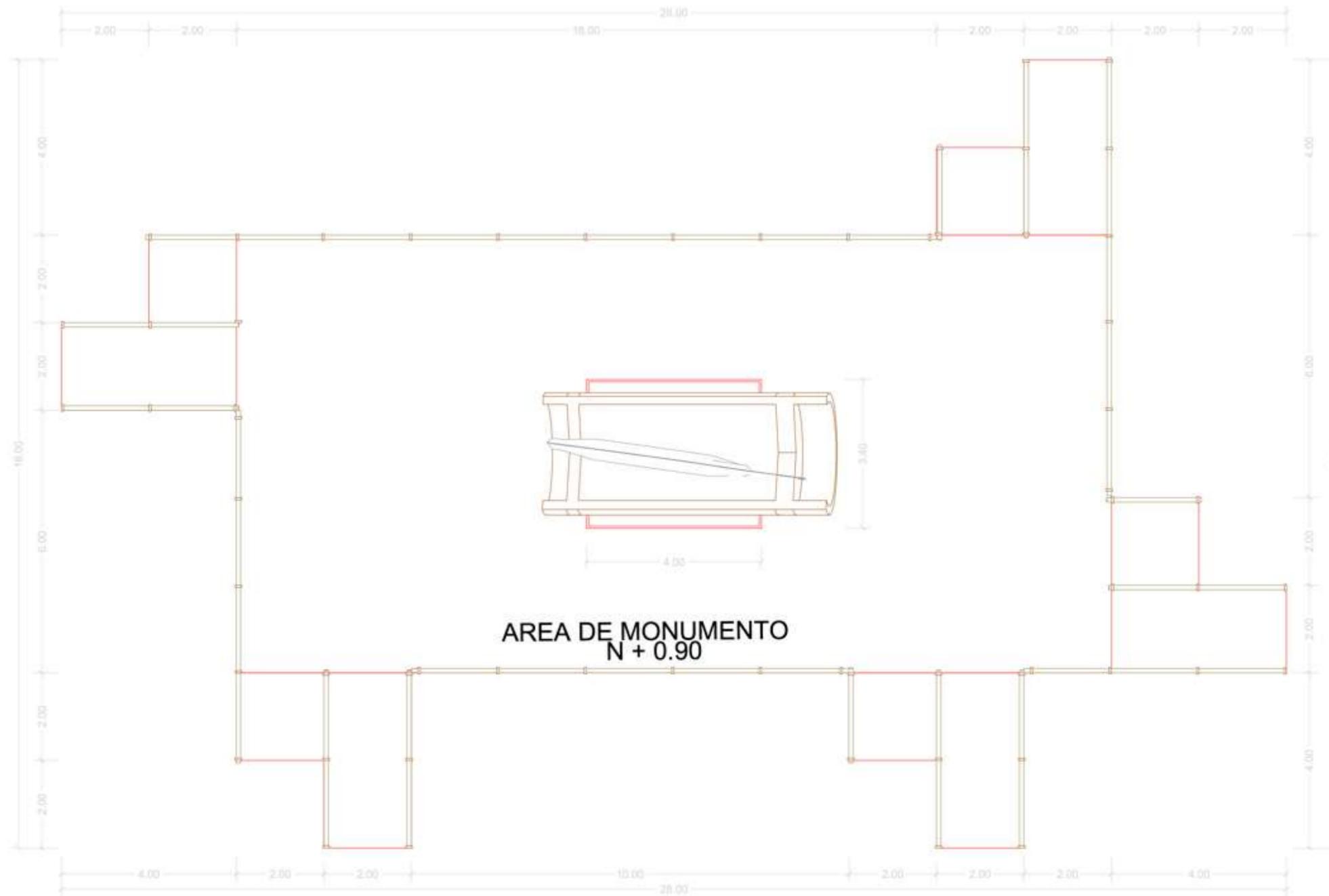
PARADERO DE BUSES
PERSPECTIVA

PROYECTO:

"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PP2



PLANTA AREA DE MONUMENTO



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACIÓN

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCÍA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL- VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

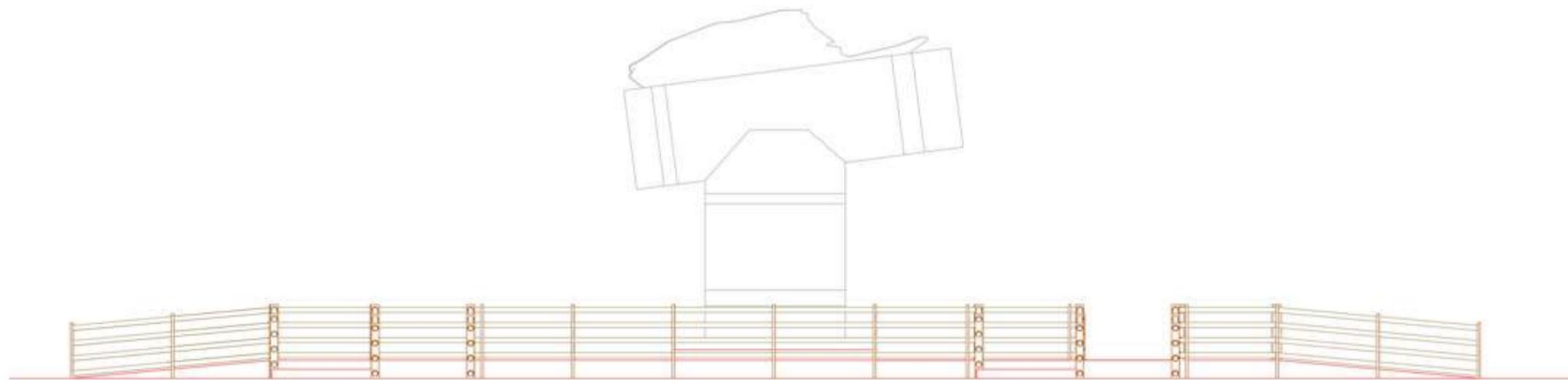
AREA DE MONUMENTO
PLANTA ARQUITECTONICA

PROYECTO:

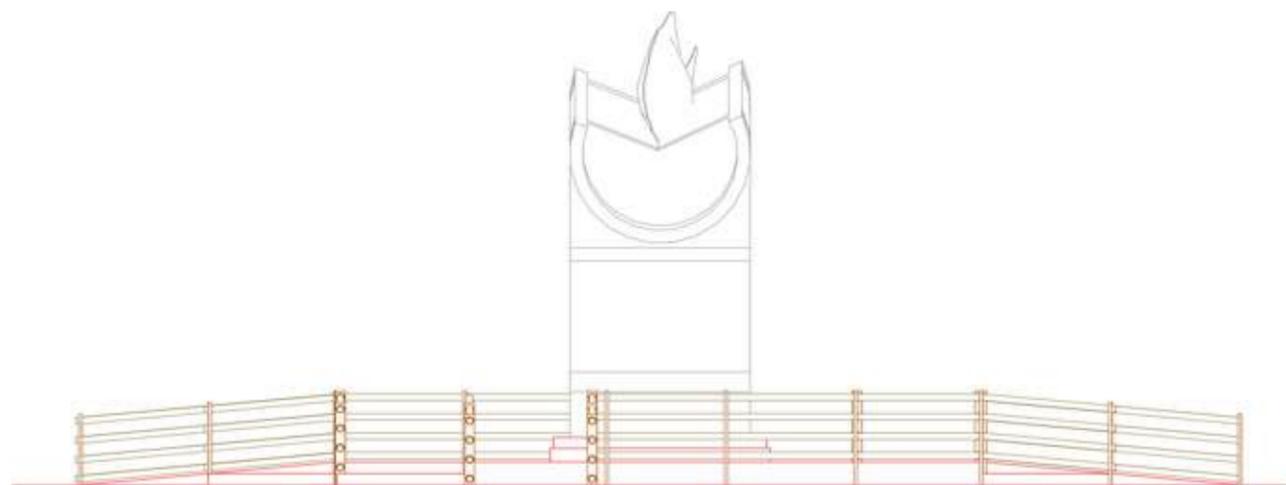
"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONOMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PM1



FACHADA PRINCIPAL AREA DEL MONUMENTO



FACHADA LATERAL AREA DEL MONUMENTO



PERSPECTIVA



UNIVERSIDAD
LAICA VICENTE ROCAFUERTE
DE GUAYAQUIL



SECCION
INGENIERIA, INDUSTRIA
Y CONSTRUCCION
FACULTAD
INGENIERIA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCION

PROYECTO DE TITULACION

AUTORES:
ADRIANA NOELY MONCAYO
GARCIA

UBICACION:



VIA ZAPOTAL - VENTANAS,
PROVINCIA DE LOS RIOS

TUTOR:

ARQ. GRACE M. PESANTES C. MSC.

CONTIENE:

AREA DE MONUMENTO
FACHADA PRINCIPAL
FACHADA POSTERIOR
PERSPECTIVA

PROYECTO:

"DISEÑO
ARQUITECTÓNICO DE UN
PARADERO
GASTRONÓMICO EN LA
VIA ZAPOTAL -
VENTANAS DE LA
PROVINCIA DE LOS RIOS,
UTILIZANDO
MATERIALES RUSTICOS
DEL SECTOR"

FECHA:
AGOSTO 2018

LAMINA:
PM2